PEDRO CHICOTE

COCKTAILS

COCKTAILS

Es propiedad.
Queda hecho el depósito
que previene la ley.

PEDRO CHICOTE

COCKTAILS

MADRID
SUCESORES DE RIVADENEYRA (S. A.).—ARTES GRÁFICAS
Paseo de San Vicente, 20
1928

PRÓLOGO

En todas las actividades de la vida moderna hemos visto en estos últimos años cómo se ha evolucionado en el orden de la simplificación y especialización de funciones dentro de una misma profesión u oficio, y así, obedeciendo a este imperativo de la realidad, dentro de la profesión de empleados de hoteles, clubs, casinos, restaurantes, etc., etc., hemos observado cómo se ha separado y especializado una nueva categoría de empleado, con carácter y funciones perfectamente definidas, llamado barman, *o jefe de mostrador.*

El carácter y funciones de estos barmans *es el de la organización y distribución del trabajo, el orden y autoridad dentro del establecimiento, acompañado del conocimiento, naturaleza y composición de los principales vinos y licores, combinaciones y mezclas que admiten, compatibles con el buen gusto, y dominio perfecto de las fórmulas que, perfectamente dosificadas, son degustadas en los lujosos y selectos establecimientos llamados bares americanos, donde principalmente los* barmans *desenvuelven sus actividades. Grande ha sido la difusión que en estos últimos*

años han tenido los bares americanos en España, que naturalmente han exigido una mayor suma de conocimientos y una especialización de funciones a todos los profesionales que ambicionaron noblemente elevar su posición asimilándose las nuevas orientaciones y normas peculiares a ellos para asegurarse dignamente el éxito con un firme y espléndido porvenir.

Los primeros que en España iniciamos esta especialización en la profesión tuvimos que poner un gran entusiasmo y una firme voluntad para suplir con nuestro propio esfuerzo la falta de elementos que en torno nuestro encontramos donde apoyar nuestros deseos de ampliar y perfeccionar conocimientos que sirvieran de orientación y enseñanza a nuestras aspiraciones y donde pudiéramos consultar y encontrar soluciones a los problemas que se nos presentaran en la nueva modalidad que nuestra profesión iba adquiriendo.

El presente libro viene precisamente a llenar ese vacío que nosotros encontramos, facilitando a los profesionales jóvenes y con deseos de colocarse en una posición privilegiada dentro de la profesión un nuevo elemento de consulta donde en forma sencilla y fácil encontrará recogidos y documentados detalles relativos a organización de bares, conocimiento y descripción de vinos y licores, consejos prácticos y demás elementos necesarios para satisfacer sus aspiraciones.

Los propietarios de hoteles, directores de clubs, casi= nos, restaurantes, etc., también hallarán en este libro un complemento valioso a sus conocimientos profe= sionales, ayudándoles muy eficazmente a resolver los múltiples y complejos problemas que las necesidades de la vida moderna constantemente les plantea.

DEL "BARMAN"

Es un juicio muy corriente el suponer que para nuestra profesión se pueda improvisar cualquier persona y hacer de ella en pocas horas un hábil y perfecto *barman*. Profundo y lamentable error, por cuanto esta profesión requiere más que otrasun aprendizaje de varios años y una larga experiencia profesional, adquirida con la práctica diaria en hoteles, casinos, clubs, restaurantes, etc., etc.

La profesión del *barman*, bueno es reflejarlo aquí, no solamente se concreta al conocimiento de vinos y licores y a sus mezclas y combinaciones, sino que le es muy fundamental el saber de gustos, el conocimiento de personas, el saber idiomas extranjeros, aprendidos a ser posible en los países de origen; poseer una educación esmerada para el trato diario con nuestra clientela, siempre formada por las clases más selectas de la sociedad; tener una conversación fácil y amena; haber viajado mucho, conocer muchas grandes capitales, hoteles, casinos, clubs, y en general todo aquello que para el *barman* sea la base de una cultura extensa, que unida al dominio de la parte técnica de la profesión será el

complemento que haga a su persona acreedora a una sólida y respetable reputación.

Todo el que se dedique a *barman* deberá ir convencido de ello, pues la práctica aconseja que para ser un buen profesional, competente, serio y activo, no de ocasión y de nombre, deberá reunir condiciones de aptitud y pericia en el desempeño de sus funciones; es decir, tener un completo y perfecto dominio de la profesión y de todo cuanto con ello se relacione.

EL "BARMAN" Y LOS CLIENTES

Como en todo negocio, la parte más importante es el cliente; a facilitar servicios y comodidades a éste deberá dirigirse en primer término la atención del *barman*, siempre acompañada de una natural sencillez y simpatía que le hagan los servicios agradables y cómoda y distraída su estancia en el bar.

Para ello empezará por hacer un detenido estudio de cada uno de los clientes y del conjunto de ellos en general, para saber de sus gustos y deseos y anticiparse a satisfacerlos; de lo que le sea enojoso, para evitarle conversación sobre ello; todo hecho de una manera discreta y correcta, de suerte que pase inadvertido para el cliente, y que, sin embargo, le hagan recordar agradablemente los servicios del *barman*. No hay que olvidar que a veces el *barman* es el amigo del cliente a quien éste va a depositar sus confidencias, siempre confiado en su discreción y seriedad.

En todo bar americano la buena apariencia es

su principal atractivo, y una discreta selección de la clientela, su mejor reputación.

A conseguir y sostener una y otra debe el *barman* con buen tacto y pericia contribuir con sus conocimientos y prácticas del negocio y de la vida. Un buen *barman* debe ser un buen diplomático, para conseguir lo que se proponga en beneficio del negocio, sin rozar susceptibilidades ni crearse antipatías.

El *barman*, con los clientes, ha de observar en todo momento una conducta correcta y amable, sin tener con ellos grandes confianzas y familiaridades, ni aun en aquellos momentos en que el cliente se muestre inclinado a ello porque hubiera hecho algún pequeño exceso en la bebida. En este caso tampoco se aprovechará para cobrar demás en el precio y cantidad de las bebidas, ni mucho menos le facilitará más de beber por el interés de hacer más negocio, con grave perjuicio de la salud del cliente. Ambas cosas no son correctas ni honradas en todo *barman* que estime su reputación. Hoy día, y para honra de nuestra profesión, se puede asegurar que estos procedimientos están ya desterrados.

El respeto y la consideración al cliente deben ser las normas que guíen las relaciones con ellos, evitando toda discusión, particularmente de religión y política; será prudente y reservado para lo que se le confíe, y no facilitará noticias ni informes que sobre personas ajenas se le requieran.

La seriedad y el buen juicio los conservará en todo momento, no alterándose por nada, haciéndose

respetar en cuanto tiene derecho por encarnar su cargo la máxima autoridad dentro del bar.

Preparará las bebidas sobre el mostrador, a la vista del cliente, rápida y pulcramente, evitando durante su preparación hablar, toser o hacer alguna otra manifestación que pueda ser causa de desagrado.

Cuando un cliente pide un cocktail o cualquier otra clase de bebida compuesta, debe ponerse un especial cuidado en la preparación de la misma, pues puede asegurarse que cuando el cliente pide la bebida por su nombre no es la primera vez que la toma, y, por tanto, conoce perfectamente su sabor y hasta su composición.

Generalmente no todos los clientes tienen el mismo gusto, y aun siendo la bebida la misma, hay quien la prefiere más seca o más dulce. El buen *barman* debe conocer exactamente el gusto del cliente y prepararle la bebida como más le agrade. Si acaso se desconociera el gusto del cliente y no se acertara a preparar la bebida a su gusto, se le debe, cortésmente y sin vanos alardes, presentar las bebidas e ingredientes, vasos, etc., a fin de que él mismo se lo prepare a su gusto, y por este medio conocérselo y tenerlo presente para lo sucesivo.

Cuando en el bar haya algún cliente extranjero procurará ofrecerle las bebidas típicas de su país.

Si algún cliente tuviera deseos de degustar alguna nueva combinación de bebidas, ésta se preparará con el mayor cuidado y no será probada por el *barman* si antes no está autorizado por el cliente.

Cuando un cliente pida una cucharilla, aun cuando su bebida no la requiera, deberá entregársela en la mano, y no dentro del vaso, a fin de que él vea que está limpia y le haga desaparecer cualquier escrúpulo que pudiera tener.

LIGERAS OBSERVACIONES

El *barman* será puntual en las horas de entrada al cumplimiento de sus deberes.

Será pulcro en el aseo personal y en el vestir, procurando estar siempre perfectamente rasurado y peinado; la ropa, sin manchas ni deterioros, que son causa de mal efecto, no rebasando en este detalle el límite de la discreción en el vestir sencillo.

Con los compañeros se conducirá amable y fraternalmente, respetándoles siempre en sus derechos para hacerse él respetar en los suyos.

Es de mucho interés para el *barman* exigir a todos los empleados del bar que practiquen los más elementales preceptos de limpieza e higiene, pues produce un deplorable efecto entrar en un local donde los muebles, espejos, bronces, botellas, vasos, etcétera, etc., estén sucios y mal cuidados, y los empleados mal aseados, con barba crecida y descuidadas sus ropas y calzados.

Suponiendo que sea él el que abra el establecimiento, deberá preocuparse en primer lugar de que se haga la limpieza del local escrupulosamente, tanto del salón como de las mesas, sillas, espejos, etc.

Dispondrá acto seguido todo lo necesario para el servicio del día : hielo en cantidad suficiente, partido y lavado; frutas del tiempo, enteras y cortadas; botellas...

Una vez preparada y bien surtida la *mise á place*, se dispondrá a desempeñar su trabajo con la mayor corrección posible.

Si en lugar de entrar por la mañana es otra la hora inicial de su trabajo, deberá, antes de hacerse cargo del servicio, saludar cortésmente a los clientes que haya en el bar. Repasará que esté todo convenientemente dispuesto y surtido en cantidad suficiente para el servicio; se enterará de lo que haya servido y esté pendiente de pago, y acto seguido empezará a seguir el curso del movimiento serenamente y sin apresurarse en sus operaciones. Al terminar su turno de trabajo dejará bien dispuesto la *mise á place*, para que el compañero que le suceda no encuentre dificultad al empezar su tarea, informándole asimismo de todas las incidencias habidas en el bar durante su ausencia. Marchando de esta suerte, en perfecta armonía y colaboración con el compañero, el trabajo será más fácil y llevadero y redundará en beneficio de todos.

Una vez que el *barman* ha entrado en funciones debe considerar que se debe por entero a su trabajo y que debe poner un gran cuidado en cada detalle de su persona y de su conducta, pues nada pasa inadvertido para la mirada del cliente.

Cuando un cliente entre en el establecimiento deberá encontrarle siempre en su sitio y dispuesto.

para el trabajo. Es de mal efecto entrar en el bar y encontrar al *barman* a la puerta del estableci= miento, o de tertulia, o jugando a los dados con compañeros o clientes; aun en los casos que no no tuviera trabajo deberá evitar el hacerlo. Estos momentos de descanso los aprovechará para orde= nar botellas, vasos, frutas, hielo y demás elementos necesarios, para cuando llegue la hora del trabajo facilitar un buen servicio, o cambiando impresiones con clientes o compañeros, pero siempre dentro del mostrador y sin abandonar sus funciones.

No admitirá detrás del mostrador persona algu= na ajena al bar, ni permitirá que esta observación sea quebrantada durante su ausencia.

Asimismo se abstendrá del uso del tabaco y de bebidas, particularmente durante las horas del ser= vicio y a la vista de los clientes.

El *barman*, antes de entregarse al desempeño de esta profesión y asumir la responsabilidad de la dirección de un bar, deberá estudiar detenidamente el uso, naturaleza y composición de cada uno de los vinos y licores de uso más corriente en el bar, para lo cual estimando su utilidad, más adelante detallo, aunque muy someramente, un índice de las bebidas más seleccionadas y de uso más co= rriente en los bares americanos.

De los utensilios de trabajo deberá tener unas no= ciones de los más corrientes y de su uso en las dife= rentes clases de bebidas, bien sean vinos y licores simples o bebidas mezcladas o compuestas, y cuya lista general también detallo.

Lo que sí es de gran interés conocer perfectamente es el tamaño y aplicación de las diferentes clases de copas y vasos, adaptando cada uno a su objeto para el que fué creado, pues una bebida elaborada con escrupuloso cuidado resulta desairado verla servida en un vaso o copa que no es a propósito para ella.

También deberá saber — pero esto sólo se consigue a fuerza de mucha práctica — calcular las cantidades necesarias para elaborar las distintas clases de bebidas, a fin de que después de preparadas resulte la medida exacta que se necesite y en proporciones siempre iguales, al objeto de no desvirtuar la fórmula pedida por el cliente, ni que, por ejemplo, en vez de dos copas pedidas resulten tres, o viceversa, cosa que pondría de manifiesto la falta de tacto o pericia del *barman*.

El *barman*, al salir de su trabajo, se despedirá correctamente de los clientes que estuvieran en el local y abandonará éste seguidamente. Es mal visto que en vez de hacer esto permanezca en el establecimiento haciendo consumo como si fuera un cliente más y alternando con ellos, sin guardar el respeto que se debe a ellos y a la casa. Ahora bien; si por alguno fuera insistentemente invitado a tomar alguna cosa, por cortesía aceptará; pero una vez que la haya tomado se despedirá sin más demora ni esperar una segunda invitación. De esta forma siempre conservará una buena reputación, que tanto le ha de favorecer, entre clientes, jefes y compañeros.

DE LA INSTALACION DEL BAR

Antes de proceder a la instalación de un establecimiento de esta especialidad, deberán tener en cuenta una serie de factores, nimios al parecer, pero que de su aplicación en conjunto han de decidir del éxito o fracaso del negocio.

Ante todo deberá conocer perfectamente la población donde vaya a establecerse el negocio, para adaptarle a sus modalidades y costumbres, dotándolo de todas cuantas comodidades y servicios sean necesarios, sin escatimar para ello gusto alguno, ya que en un bar americano de primera clase, todo cuanto con él se relacione, tanto en el orden de las bebidas como en el de las comodidades y servicios en general, debe ser apropiado a su categoría, no deteniéndose en gastos, cuando de ampliar o reformar servicios se trate, pues la experiencia ha comprobado que es más eficaz el gastarse el dinero de una vez y con oportunidad que no a destiempo y con pacatería, pues siendo todo cuanto se gaste en beneficio del cliente y por proporcionar

a éste comodidad y servicios, él ha de estimarlo, a su vez, siendo el más seguro y eficaz propagandista del bar, que, primero le ofrece novedades, sin reparar en gastos y a él ha de acudir en mayor número, y por consecuencia ha de ser su principal colaborador en el éxito que puede acompañarle en el negocio.

Casi en el mismo orden de importancia de conocer bien la población donde se trata de fijar el negocio, sigue la elección del sitio adecuado para su instalación, debiendo preferirse para este objeto un lugar amplio, céntrico y de gran tránsito, próximo a grandes oficinas, almacenes, paseos, etcétera, etc., donde ya la situación del negocio nos pueda asegurar una probable clientela.

Para la instalación de un bar son preferidos los locales de figuras geométricas regulares, como cuadrados o rectángulos, con preferencia este último, por admitir el mostrador de mayor longitud, conservando siempre la armonía que debe reinar en esta clase de establecimientos.

Los principales muebles de que se compone la instalación de un bar, son: el aparador, el mostrador, la heladora o cámara frigorífica, reloj, divanes, sillas y mesas; todo ello colocado con gusto y sencillez, de suerte que ofrezca un conjunto severo y agradable.

El aparador y el mostrador se colocarán en el mejor sitio del bar y desde donde mejor se pueda dominar todo el salón. A ser posible se instalarán, si las características del local lo permiten, en la

parte izquierda del mismo, por ser ésta la más conveniente para las facilidades que ofrece, tanto a la disposición del servicio, como a la comodidad del cliente habituado a degustar las bebidas en el mostrador.

El mostrador y aparador serán de una misma longitud y en sus detalles guardarán una perfecta armonía con el resto de los muebles e instalación del bar.

La longitud del mostrador será mayor o menor, según las disposiciones del local o las necesidades del negocio; no obstante se aconseja se dé a éste la mayor proporción posible.

La altura del mostrador será de 1,20 metros por 0,50 de ancho, dejando en el exterior un borde y hacia dentro no inferior de diez centímetros.

La barra de bronce exterior, que sirve para apoyar los pies, se colocará a una altura del nivel del piso de veinte centímetros y a veinte centímetros también del frente del mostrador.

La barra de bronce colocada en la parte superior del mostrador, que sirve para apoyar los brazos, se colocará al nivel de la tabla del mostrador y a distancia de veinte centímetros de la misma.

La parte inferior del mostrador, o sea el banco del trabajo, estará a una altura de un metro sobre el piso; la anchura se ajustará a las disposiciones del local e importancia del negocio; siempre es conveniente sobresalga quince centímetros de la parte interior del mostrador.

Los compartimientos para el hielo, frutas, aguas,

bebidas, salsa, etc., serán adaptados a las necesidades del negocio.

El aparador será de dos cuerpos: uno inferior, que tendrá la misma altura del mostrador, y otro superior, que se elevará ajustándose a la altura del local y guardando la debida proporción con el conjunto de la demás instalación.

En la parte inferior del aparador, que se le dará una anchura de cuarenta centímetros, se colocará la cristalería, plata y demás utensilios delicados, y en la parte superior, donde se colocarán de fondo un espejo grande central y dos laterales, se colocarán botellas artísticas y alguna figura decorativa, juntamente con pequeñas banderas de países extranjeros; todo ello bellamente armonizado, para que el conjunto que presente sea estético y agradable, a la vez que severo.

Alrededor del salón y a una altura de 1,75 metros, se colocarán dos barras de bronce dorado, que harán el servicio de perchas para sombreros, trincheras, gabanes, etc., etc.

Se dotará al local de cuantas mesas, divanes y sillas sean necesarias, siempre que no dificulte el buen servicio del bar y la comodidad a los clientes.

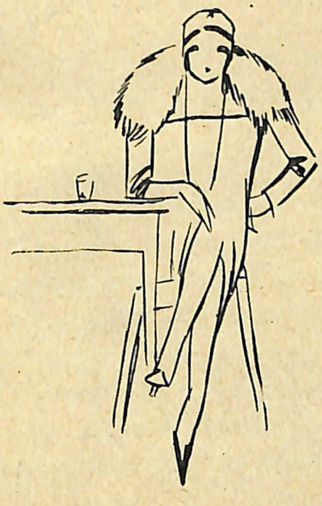
Las mesas se preferirán cuadradas o rectangulares, de madera de roble y la superficie de cristal con cubrepaño para colocar copas u otra clase de servicio, tendrán una altura de noventa centímetros con un cuadrado de 60 por 60 o rectángulo de 60 por 80.

En la parte más visible del salón se colocará

un reloj grande, que a la vez que sirva de ornato al establecimiento, señale siempre la hora exacta, cosa muy conveniente saberla para llegar con puntualidad, tanto a los negocios como a las diversiones.

Las luces deben quedar repartidas de suerte que el alumbrado del salón sea por igual, aumentando un poco más la potencia de los arcos sobre la parte del mostrador, por ser ésta la de mayor movimiento del local, facilitando así el mejor servicio.

Al buen gusto del instalador o dueño del establecimiento debe dejarse la parte de ornamentación, debiendo tener presente uno u otro, que cuanto más sencilla y severa sea la instalación, resultará un conjunto más distinguido y serio, que es lo que debe procurarse resulte el estilo de esta clase de establecimientos.



DEL SERVICIO DEL BAR

Lo primero que debe atenderse al abrir el bar por la mañana, es a su ventilación y limpieza, vigilando que ésta última se haga escrupulosamente, tanto del salón como de las mesas, sillas, espejos, bronces, etc., etc.

En seguida se procederá a sacar de la bodega el pedido de vinos y licores que sean necesarios para el consumo diario. Se colocarán estos convenientemente en la cámara u aparador según las clases y formas de servirse.

Las bebidas deberán conservarse en todo momento en sitio seco, fresco y a una igual temperatura.

Es de muy buen efecto en el bar y de una gran utilidad para el *barman*, el tener siempre las botellas llenas y ordenadas en un sitio determinado para cada una de ellas o para cada grupo de botellas que, aunque de distinta marca, sean de una misma especie de vinos o licores.

Se preparará una buena *mise á plat* de salsas, almendras, avellanas, anchoas, canapés y demás entremeses, que se sirven con los aperitivos.

Asimismo se preparará la *mis a plat*, bien surti= da de copas y vasos, que se procurará tener cons= tantemeute en abundancia y orden, bien secos y brillantes.

No cortará frutas con exceso; solamente pre= pararán las que calcule de consumo diario, des= echando las que queden sobrantes de un día para otro.

Las frutas del tiempo y los jugos de frutas los tendrá siempre en sitios frescos, evitará su mani= pulación con las manos, y cuando tenga precisión de hacerlo, lo hará con el tenedor o cuchillo, es= peciales para frutas.

Cuando sirvan bebidas compuestas que con= tengan frutas u otras guarniciones agregarán és= tas después de preparadas, teniendo cuidado que presenten un agradable aspecto y acompañando cucharilla y servilleta.

Cuando las frutas hayan de usarse como adorno de alguna bebida, procurará darla una coloración artística.

Para la leche procurará tener vasijas especiales y no utilizarlas para poner en ellas otras clases de líquidos.

Tampoco es conveniente mezclar la leche del día con la del anterior, pues fácilmente se echa a perder.

Un buen sistema de conservarla de un día para otro es ponerla en una vasija al baño de María, con hielo o en botellas junto al hielo.

El hielo estará siempre dispuesto para el servi=

cio, debidamente partido y lavado, evitando su manipulación con las manos y empleando para su uso las tenazas y cucharas especiales que hay para este fin.

La función del hielo en la preparación de toda clase de bebidas es muy importante; por esto en toda fórmula lo primero que determino es el hielo. En aquellos casos en que el hielo esté en la cocktelera o vaso mezclador, omítase poner el que se indica en las fórmulas.

En la composición de cocktail no deberá ponerse el hielo con exceso, porque éste hace rebajar la calidad de la bebida.

Se recomienda con especial interés que en la composición de las combinaciones o mezclas se empleen vinos y licores de las mejores marcas.

Deberá tener un gran cuidado en que los insectos no se posen sobre los cuellos de las botellas, particularmente sobre los curaçao, cremas y jarabes, que por estar bastante cargados de azúcar, acuden con preferencia a ellos, en particular en los meses de verano.

Todas las fórmulas o mezclas que en su composición lleven huevo, jugo de limón o de naranja, leche o salsa inglesa, deben prepararse en cocktelera y agitarse muy bien. Las demás fórmulas pueden prepararse en el vaso mezclador dedicado a tal efecto.

En las fórmulas que uno de los componentes sea huevo o yema de huevo, téngase la precaución de romper éste en vaso aparte, para así ver si está

fresco y evitar, en caso contrario, que eche a perder toda la fórmula.

En la preparación de las fórmulas es indiferente el orden en que hayan de ponerse los licores, pues como todos, exceptuando los pusses=café, han de ser agitados antes de servirse, no hay ningún inconveniente en alterar el orden por el que van detallados.

Para sacar un perfecto cocktail se seguirá el sistema siguiente: Se deposita en la cocktelera una discreta cantidad de hielo muy picado, después se adiciona el azúcar o jarabes, huevos o yemas de huevos y por último los licores; después agitando brevemente la cocktelera, se vierte su contenido en la copa, poniendo cuidado de que no caiga hielo en ella con un leve movimiento de muñeca.

Para el servicio de licores fuertes como pernoas, whisky, etc., bien sea en el mostrador o en las mesas, se acompañará la botella destapada con el vaso indicado para el servicio de otro con agua y hielo, a fin de que el cliente vea la cantidad que se le sirve.

Los cordiales pusses=café o licores dulces se servirán de igual manera, sin hielo y a la temperatura del salón.

Los vinos de Jerez, Oporto, Byrrh, vermut, etcétera, se servirán de igual modo, presentando la botella y sirviendo a la vista del cliente.

INDICE DE BEBIDAS

Aguardiente.—Recibe el nombre de aguardiente ciertas bebidas alcohólicas que se obtienen por destilación de líquidos azucarados y fermentados, que generalmente tienen el aroma y sabor de la substancia que se haya empleado para la elaboración del mosto.

Los aguardientes se clasifican en dos clases: secos y anisados, según se añada o no esencia de anís en su elaboración.

En España se distinguen diferentes marcas y calidades que generalmente reciben el nombre del lugar donde han sido elaborados, como Cazalla, Ojén, Chinchón, etc., etc.

También otras marcas suelen llevar nombres arbitrarios, como Anís del Mono, Asturiana, Machaquito, etc., etc.

Ajenjo.—Es un licor aperitivo, seco, muy alcohólico, que se obtiene por destilación del alcohol, mezclado con hojas de ajenjo, semillas de hinojos, anís y esencia de bardián.

Este licor, al mezclarse con el agua, se vuelve

turbio amarillento y lechoso, debido a la esencia de bardián. El anís que entra en su elaboración sirve para neutralizar el amargo del ajenjo.

Preparado con buenos alcoholes tiene un olor fuerte y un sabor ardiente y picante.

La graduación alcohólica varía entre los cuarenta y sesenta y ocho grados.

Allasch.—Licor suave, de sabor muy agradable, aromatizado con alcaravea, raíz de angélica y corteza de naranja.

Este mismo licor, agregándole cierta cantidad de azúcar, se cristaliza y da una especie escarchada de gran aceptación.

Amer-Picon.—Licor conocidísimo en todo el mundo. Se fabrica en Francia con extracto de plantas amargas del suelo argelino.

Araqui.—Es una deliciosa bebida obtenida con el jugo de los dátiles en Egipto.

Arrat.—Licor elaborado con arroz, muy parecido al aguardiente.

Benedictino.—Licor de olor y sabor muy agradables, elaborado con coñac y plantas aromáticas. Fué inventado por los Reverendos Padres Benedictinos de la Abadía de Fecamps en el siglo XV.

El secreto de su composición y manera de ela-

borarlo lo tuvieron en secreto durante muchos años.

Actualmente se fabrica también en las grandes destilerías de alcoholes.

Bisleri.—Licor italiano hecho a base de vinos tónicos.

Bitters.—Licor amargo, estomacal, muy usado en la composición de aperitivos que se obtienen cociendo las materias de que se compone. El bitters se elabora en varios países, siendo los que gozan de más aceptación los de Holanda y Alemania.

El bitters holandés puede considerarse el de más nombradía y se elabora a base de alcohol, corteza de naranja, cálamo y áloes.

El bitters alemán se fabrica con esencias, canela, ajenjo, cardamomo y azúcar.

Hay otras varias clases de bitters, de composición diferentes, ya que su elaboración no se ajusta a fórmulas fijas.

Cachiry de guiada.—Bebida fabricada con el jugo de la batata.

Cerveza.—La cerveza es una bebida alcohólica obtenida por elaboración de la cebada germinada.

La fermentación a que esta bebida se la somete hace que esté saturada de ácido carbónico.

El amargo y aroma que tiene la cerveza es debido a una substancia que entra en su elaboración, que se obtiene de los conos de la flor del lúpulo.

La cerveza para estar en buenas condiciones deberá ser transparente; cuando se vierta en un vaso debe formar una capa de espuma muy fina y durante bastante tiempo deberá estar formando burbujitas.

Las cervezas que forman posos, estén turbias o tengan olor y sabor desagradables, deben rechazarse por no estar en buenas condiciones.

Para la conservación de la cerveza en botellas basta con que se la pasteurice.

Cha.—Bebida china fabricada con la semilla de la palmera.

Chaulin.—Licor chino extraído del arroz fermentado.

Chambery.—Vermut blanco francés que toma su nombre de la región donde se produce.

Chartreuse. — El chartreuse es un exquisito licor inventado por los frailes cartujos de la Gran Chartreuse.

Antes de la fabricación del mismo era exclusivamente hecha por ellos. Hoy existen grandes destilerías que se dedican a la fabricación de este licor.

Su reputación se debe a los excelentes alcoholes que se emplean en su preparación y al escrupuloso

cuidado con que se procede en todas sus manipulaciones.

Se elaboran tres tipos de este licor: amarillo, blanco y verde. El amarillo es el que goza de mayor estimación.

Chica. — Cerveza elaborada por las tribus indias de la América del Sur con los granos del maíz.

Chicha. — Bebida peruana parecida al pulque mejicano, más clarificada y más limpia. Se distinguen tres calidades: chicha de Jora, elaborada con maíz corriente; chicha morada, elaborada con maíz morado, y chicha que es blanca y lechosa elaborada con garbanzos.

A las tres calidades se las endulza con azúcar quemada.

La chicha de Jora, cuando está poco azucarada, tiene un sabor parecido a la sidra asturiana.

La chicha morada no es muy apropiada para combinaciones ni mezclas. La de Jora y chiche, mezcladas mitad y mitad, recibe el nombre de chicha cabeceada, y es muy estimada y preferida.

Claritón. — Licor de gusto muy amargo, parecido el fernet branca italiano, fabricado en las Antillas.

Coñac. — El coñac es un producto que se obtiene por la destilación del vino.

Su nombre procede de la pequeña ciudad fran-

cesa de Cognac, donde primero se elaboró esta clase de licor y de donde actualmente proceden los más afamados.

El coñac primeramente fué usado como medicina achacándosele la curación de algunas enfermedades. Más tarde su uso fué generalizándose, y actualmente es uno de los licores — sino el mayor — de más estimación y consumo de todo el mundo.

El líquido que se obtiene simplemente por la destilación del vino no es considerado por los fabricantes de coñac como producto en condiciones de ser presentado en el mercado para su consumo, por lo cual los líquidos obtenidos de primeras destilaciones son sometidos a ciertos trabajos de laboratorio para conocer sus propiedades, y, por medio de mezclas y combinaciones entre ellos, obtener calidades uniformes, las que conservadas durante algunos años en las bodegas hacen que los vinos se vuelvan añejos y mejores de calidad.

Las barricas de madera en las cuales el coñac es conservado en las bodegas influyen grandemente en sus propiedades, haciéndole mejorar notablemente en aroma, *bouquet* y color.

El coñac embotellado, por la acción del tiempo no experimenta grandes variaciones, únicamente el *bouquet* es un poco mejorado.

Las principales destilerías francesas de coñac son: Otard Dupuy Henessy, Martell, Courvoisier y Renant, cuyas valiosas reservas son la garantía de sus renombradas marcas.

En España, especialmente en Jerez se destilan aguardiente estilo fino champagne, cuya inmejorable reputación es debido al perfeccionamiento de sus instalaciones, al escrupuloso cuidado que ponen en su elaboración y a la selección de los productos empleados, habiéndose llegado por algunas casas a elaborar tipos de coñac que por su alta calidad y exquisito *bouquet* ocupan dignamente un puesto de honor al lado de los más afamados.

Entre los que gozan de mayor reputación, merecen citarse: el «Carlos I» y «Carlos III», de Domecq; el «Insuperable», de González Byass; «Emperador», de Osborne; «V. O. S.», de Garvey; y «Antiquary», de A. Blázquez.

Todo estos estilos fino champagne gozan de gran aceptación en España y América, llegando a ser su consumo muchísimo mayor que el de los coñacs franceses.

Crema de cacao. — Es un licor elaborado con cacao, vainilla y canela en Puerto Cabello, Venezuela. Es el más indicado para las señoras.

Crema cassis. — Aperitivo fabricado con una especie de uva enana, del que toma su nombre, cogida en agraz y preparada de esta manera.

Cointreau. — Es un anís refinado triple y seco, perfumado con flores de azahar.

Colorado. — Licor fabricado con cerezas u otra clase de frutas secas y canela.

Cordial. — Aguardiente destilado a base de jugo de exquisitas frutas elegidas.

Curaçao. — Licor suave, aromático y de sabor agradable, elaborado con alcohol, corteza de naranjas, canela, cardamomo, clavo, genciana y azúcar.

Este licor toma su nombre de una de las islas occidentales donde los holandeses primeramente lo fabricaron.

Está elaborado a base de alcohol, corteza de naranja, canela y clavo.

Doucico. — Es una bebida de gran consumo en Turquía. Es similar al absinthe. Se bebe mezclada con agua y tiene un sabor parecido al kummel.

Elixir. — Licor exquisito por excelencia. En la fabricación del mismo entran infinitas variedades de plantas aromáticas y medicinales.

Se fabrica en varios países, siendo los más renombrados el Benedictino, Chartreuse, Vielle Cure, Izarra (Pirineos) y Spa (Bélgica).

Estrega. — Licor del Benevento, muy semejante al Chartreuse amarillo.

Pinkel. — Aguardiente fabricado en Noruega con fécula de patata.

En Noruega también se fabrica el homeburg, licor suave y dulce.

Ginebra. — La ginebra es una bebida muy alcohólica, que se obtiene por destilación de alcohol procedente de cereales, bayas de enebro y otras materias aromáticas.

Las principales variedades de ginebra son la inglesa y la holandesa.

A la primera se la suele llamar gin y a la segunda hollands. Estas dos variedades se distinguen por su aroma y sabor distinto, y tomadas en cocktail es donde más se caracterizan sus distintas cualidades.

También se elaboran ginebras prescindiendo de las bayas de enebro y empleando en su lugar diversas materias aromáticas.

La ginebra dulce se prepara añadiendo jarabe de azúcar a la ginebra corriente.

Grand Marnier. —Licor francés muy exquisito a base de esencia de naranja y fine champagne.

Grappa. — Aguardiente seco, muy popular en Italia, parecido a nuestro chinchón.

Guignolet. — Especie de coñac fabricado en Bourguignon con jugo de cerezas negras.

Huarapo. — Bebida fabricada en la India con la caña de azúcar.

Huarazo.—Bebida de Chile fabricada con arroz.

Katsch. — Es un aguardiente fabricado con ciruelas de Alemania. También se fabrica en Alemania otras especies de aguardientes, con diferentes nombres, obtenidos de frambuesas, zarzamoras, grosellas, etc.

Kava. — Licor de las Islas Haway, hecho con la raíz de la planta de la pimienta.

Kawa.—En las Islas del Pacífico se fabrica una especie de cerveza a base de cereales.

Kirsch. — Licor elaborado en Alemania por destilación del zumo fermentado de las cerezas silvestres que se producen en el llamado Bosque Negro. Tiene una graduación alcohólica bastante elevada.

Kirschegeist. — Es un aguardiente preparado con las ciruelas silvestres. Los huesos machacados de las mismas que se le adicionan le hace tener cierto sabor amargo.

Se fabrica en Suiza y Wurtembern.

Kornbranntwein. — Aguardiente elaborado en Alemania con la malta del trigo.

Kummel. — Exquisito licor que se elabora en varias naciones de la costa del Báltico.

Tiene un olor agradable debido principalmente a que, en su elaboración, se emplean esencias de

cominos o alcaravea. La graduación alcohólica varía entre los 30 a 60 grados.

De todas las clases de Kummel, el más afamado, es el de Riga.

Kwas. — Licor ruso fabricado con centeno.

Lagbi. — Se fabrica en Trípoli con el jugo de los dátiles.

Lerina. — Delicioso licor fabricado en las Islas Lerín con extracto de plantas.

Lipun. — Bebida china elaborada con maíz fermentando, de gusto parecido a nuestro vino de Jerez.

Loma. — Bebida especie de cerveza, elaborada por los antiguos indúes y persas.

Marrasquino. — Es un licor de sabor agradable que se elabora en Dalmacia, destilando el alcohol que se obtiene, de una especie de cerezas agrias fermentadas, hojas machacadas de la misma planta y una pequeña cantidad de vino de uva.

De todas las marcas de marrasquino que existen el más renombrado es el de Zara.

Mastig. — Licor griego muy conocido en Oriente.

Mecal. — Aguardiente de gran fuerza alcohóli=ca, fabricado con el corazón de la algaba; planta parecida al áloe.

Mirin. — Arroz fermentado y azúcar, de color blanco y amarillento, que produce una bebida muy agradable, parecida al vino de Málaga.

Noyao. — Licor fabricado por destilación de vino blanco o cognac, bitters, azúcar y nuez mosca=da. Tiene un sabor parecido al de los huesos del melocotón.

Noilly Prat. — Es un vino blanco seco, lige=ramente amargo y perfumado (vermut francés) con plantas aromáticas.

Pecktet. — Aguardiente de trigo, de gran con=sumo en la parte de Bélgica de habla francesa.

Perry. — Licor fabricado con jugo de peras, muy parecido a la sidra.

Pipermint. — Licor francés muy agradable di=gestivo y refrescante. Está hecha a base de menta, pimentada con aceite de la misma planta.

Pisco. — Aguardiente seco, elaborado en Perú con una especie de uva muy parecida a nuestro moscatel.

Toma su nombre del Puerto del Pisco, que está

situado a una noche de navegación del sur del Callao.

Polinnaia. — Es una especie de whisky, fabricado en Odessa, ciudad del sur de Rusia.

Pombe. — Cerveza fabricada con el mijo, por los indígenas africanos.

Princhc. — Es una composición de vodka y yema de huevo, muy estimada en Rusia.

Pulque. — Bebida mejicana que se extrae de una planta llamada maguey, de fibras muy carnosas, parecida a la pita.

Cuando la raíz de dicha planta está convenientemente madura, los indios sacan su jugo y lo depositan en tonacales, lugares adecuados donde se verifica la fermentación de ese líquido.

Su color es blanquecino, despidiendo un olor algo fuerte.

Quetsch. — Fabricado en Alsacia con jugo de ciruelas negras. Es muy similar al kirsch alemán.

Quinina. — Aperitivo a base de quinina, plantas aromáticas amargas y vino rojo de Burdeos. Los más conocidos son el byrrh y el dubonnet.

Riwas. — Especie de cerveza fabricada por los rusos.

Ron. — El ron es un licor alcohólico de olor y sabor fuerte, que se obtiene por fermentación y destilación de productos azucarados procedentes de la fabricación de azúcar de caña.

El ron es principalmente elaborado en las Antillas, Guayana inglesa, Brasil y Madagascar.

De todos los tipos de ron que se fabrican, los más estimados son los de Jamaica, de las casas Bacardí y St. Jaime.

Sa. — Bebida alcohólica de China, igual al te, se toma sin azúcar.

Sake.—Bebida elaborada con el arroz por los japoneses, muy semejante a la cerveza.

Secrestat. — Famoso bitters francés. Similares a él son el fernet, branca italiano, boonekamp holandés y Angostura bitters inglés. Está hecho a base de quina y extractos de plantas aromáticas y amargas.

Sherry-Brandy. — Licor de jugo de guindas y coñac. Es una bebida muy estomacal. Se fabrica en Francia e Inglaterra.

Shochu. — Bebida que se produce en China por la elaboración de la patata fermentada. Tiene un color blanco y amarillento.

Sidra. — La sidra es una bebida fermentada,

ligeramente alcohólica, de color ámbar, sana, de sabor agridulce y de aroma muy agradable.

A veces es espumosa y goza de ciertas propiedades terapéuticas.

Se obtiene por la fermentación del zumo de las manzanas o de una mezcla de manzanas y peras, en cuyo caso recibe el nombre de perada.

Se fabrican también, y cada día son más estimables, las sidras llamadas espumosas, y las gasificadas, conocidas unas y otras con el nombre de sidras achampanadas.

La sidra debe tener una graduación alcohólica de 6 a 8 grados.

Sinday. — Es un vino muy popular en el Indostán, fabricado con el jugo de la palmera.

Slivovitza. — Es un licor fabricado en Hungría con el jugo de ciruelas.

Taffa. — Es una especie de aguardiente que se obtiene por destilación de materias de la caña del mismo nombre.

Trester. — Es un licor parecido al aguardiente, que se fabrica en las riberas del Rhin con el orujo de la uva.

Tuica. — Es la bebida más popular en Rumania, sacada del jugo de las ciruelas silvestres.

Van de Kan. — Exquisito licor sudafricano, muy parecido al benedictino.

Vodka. — Aguardiente ruso muy similar a nuestro cazalla. El vodka es el licor de mayor graduación alcohólica que existe.

Vermut. — Italia tiene, como nosotros, sus vinos característicos que han llegado a todas las partes del mundo. Basta recordar los famosos Asti, Barbera, Barrolo, Nebiolo, Grignolino, Marsala y Lacrima Christi, conocidos y algunos ya famosos en la época de esplendor del Imperio romano.

De esta nación llegó a España el vermut hace apenas medio siglo, adquiriendo desde el primer momento una gran popularidad, popularidad hoy en día acrecentada y dignamente sostenida.

El vermut nació en el Piamonte, región de Italia, vinícola por excelencia, donde se produce un moscatel de finísimo paladar y donde existía antiguamente la costumbre casera de perfumar los vinos con infusión de hierbas aromáticas, de las que una variedad tan extensa se encuentra en los Alpes italianos. Cada vecino tenía su receta, y se consideraba orgulloso de poder ofrecer a sus amigos el vino por él perfumado.

A fines del siglo XVIII, Francisco Cinzano, conocedor como pocos de la flora de aquella vertiente de los Alpes, después de muchos ensayos logró elaborar un tipo de vino aromatizado, que ya entonces se llamó vermuyt, que era el elogio la

envidia de sus conciudadanos de la entonces pe=queña ciudad de Turín.

Fué el primero a quien se le ocurrió no guar=darlo solo para su casa y amigos, sino que, hombre de fina clarividencia, empezó a «vender» su vino, y se «estableció» como fabricante de vermut.

Años después, un hijo del anterior, llamado también Francisco Cinzano, adquirió los dominios que poseía el rey Carlos Alberto de Cerdeña, en Santa Victoria de Alba, para instalar en ellos su propia elaboración de vinos, aprovechando las excepcionales bondades de los caldos de aquella pequeña comarca.

Cuando estuvo establecido Cinzano en Santa Victoria de Alba es cuando verdaderamente em=pezó a adquirir gran desarrollo la industria de la elaboración del vermut, empezando a extenderse su consumo a los países de Europa y América.

Este rápido y progresivo florecimiento de la industria del vermut tuvo por consecuencia el es=tablecimiento de nuevas fábricas, dedicadas a la elaboración de este vino en varios países de Europa, particularmente en Francia y España.

Hoy día el vermut, en virtud de un gran des=arrollo, puede decirse que no hay nación donde no sea el aperitivo por excelencia, y que, por igual, deleita a todas las clases sociales.

Las principales fábricas de vermut, en Italia, son: Cinzano y Martini Rossi.

La fábrica Cinzano, además de su acreditado vermut, elabora «L'Americano Cinzano», exquisito

aperitivo, amargo y reconstituyente, y el famoso «Asti Spumoso», bien reputado por su perfecta elaboración.

La famosa casa Martini Rossi, además de su fino e inimitable vermut Martini Rossi, fabrica el «Aperitivo Rossi», muy semejante a un buen *cocktail*, de gran aceptación entre los buenos bebedores.

Whisky. — El whisky es un aguardiente fabricado con cebada o centeno, de una graduación alcohólica de 44 grados. Los whiskys legítimos proceden de Escocia, Irlanda y Canadá.

Las mejores destilerías de whisky son la de Escocia, donde ya en el siglo XIV se fabricaban buenos y exquisitos whiskys.

Hasta hace poco más de un siglo la destilación del whisky se hacía en forma muy primitiva, pero hoy día las grandes destilerías escocesas han adaptado en sus instalaciones todos los grandes descubrimientos científicos e industriales con ella relacionados, habiendo llegado a obtener una mayor perfección en su elaboración, merced a la cual ha aumentado enormemente la producción y el consumo del whisky.

Las grandes y famosas destilerías escocesas ofrecen la agradable particularidad de tener sus pisos y muros recalados de blanco, y sus múltiples tuberías pintadas de variados colores, que sirven para caracterizar las clases de líquidos que conducen y para facilitar el control a los agentes de la ley de Alcoholes que intervienen la producción.

La elaboración del whisky es bastante compleja y delicada, requiriendo una gran atención las distintas fases por que pasa la cebada hasta convertirse en fino y exquisito whisky.

El whisky, una vez elaborado, es depositado en grandes pipas de madera, de las de vino de Jerez, donde permanece durante bastantes años, desarrollando entonces las buenas cualidades que le caracterizan, de color, suavidad, *bouquet*, finura, etc.

De las buenas destilerías de whisky escocés, que por la alta calidad de sus productos deben mencionarse preferentemente, es la primera la de Jhon Dewar's, antigua y famosa destilería, creadora del fino y añejo whisky «White Label», tan acertadamente reputado como uno de los mejores whiskys escoceses.

Esta destilería ha dado a conocer recientemente en España su viejo y exquisito «Victoria Vat», teniendo una gran aceptación entre los buenos bebedores de whisky.

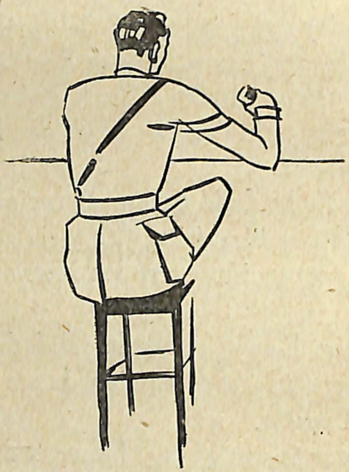
La casa Jhon Dewar's, por la calidad de sus productos, ha merecido la distinción de ser proveedora del Rey de España.

Otra de las más antiguas y famosas destilerías de whisky escocés es la White Horse Distillers Ltd, creadora del famoso «Caballo Blanco», que cuenta cerca de dos siglos de existencia, sosteniendo desde su fundación la primacía en la elaboración de whiskys de superior calidad.

El whisky «Caballo Blanco» es uno de los más finos producidos en Escocia, reuniendo todas las

buenas cualidades de seco, riquísimo *bouquet* y suave, lo cual prueba su condición de añejo.

La reputación de este whisky es inmejorable, ofrece la prueba de siglo y medio de existencia, la estimación de los bebedores y el honor de ser proveedor de casas reales.



ALGUNAS REFERENCIAS SOBRE VINOS

España, en la producción de vinos, ocupa un lugar preeminente en el mundo por la elaboración de sus famosos vinos de Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en donde se encuentran los principales viñedos de la región jerezana. El vino de Jerez tiene un universal aprecio, mantenido por espacio de muchos años por la singularidad de sus propiedades, que le hacen reunir tantas y tan excelentes condiciones que no se encuentran en ningún otro, siendo tan grato al paladar, al olfato y a la vista, que le hacen ser el más apetecido de todos.

Los vinos de Jerez no tienen similares. El vino de Jerez es genuino y no puede ni debe compararse ni asimilarse a ningún otro.

Los vinos de Jerez empiezan a adquirir esta fama mundial desde el reinado de Carlos V, en que los alemanes vinieron a España, sin duda por haber descubierto excelentes cualidades en la campiña jerezana, trajeron de la región del Rin

las vides que luego habían de criar tan excepcionales viñedos, actualmente divididos en numerosos pagos, de los cuales descuellan por la superioridad de sus productos los Macharnudo, Balbaina, El Carrascal, El Cuadrado y Añina.

La cualidad que más caracteriza a un verdadero vino de Jerez es la vejez, y, por lo tanto, estos vinos no se pueden improvisar, y para cualquier mediano catador son infalsificables.

Los vinos de Jerez presentan tres grandes tipos principales, que son: finos, amontillados y olorosos.

Son vinos finos: «El Tío Pepe», «Fino La Ina», «Viña B», «Fino Coquinero», «Fino La Riva», «Carta Blanca», «Fino Pepín» y «Fino Ducal».

Amontillados son: «El Cid», de Osborne; «Botaina» y «Macharnudo», de Domecq; «Macharnudo», de González Byass, y «Carta de Oro», de Agustín Blázquez; y olorosos son: los de «Solera 47», de González Byass; «J. C. W. C.», de Domecq; «Solera Imperial», de Osborne; «Solera Garvey», de Garvey, y «Primera Mayor», de Pemartín.

En todas las bodegas de Jerez existen sus exquisitos vinos finos, amontillados y olorosos, que no se citan aquí por no hacer interminable la lista. Damos únicamente los que son más corrientes en el mercado español.

La crianza de los vinos de Jerez se verifica por el método de *añada*, *criadera* y *solera*: este método se basa en una operación llamada «el rociado», y consiste en rellenar las botas de donde han salido

los productos del consumo (botas que constituyen la solera) con un vino del mismo tipo, pero algo más joven (primera criadera), que entonces adquirirá las mismas características que la solera. Esta primera criadera a su vez se rocía del mismo modo con la segunda, y así se sigue hasta llegar a la añada. Esta añada es el producto de una selección muy escrupulosa de los mostos dejados envejecer aproximadamente durante ocho años (edad hasta la cual no se considera el vino de Jerez potable) y que durante este tiempo ha tomado «por sí solo» características diversas que influyen en el «capataz de venacia», para dedicarlos al rociado de las criaderas de vinos finos o de vinos olorosos. (Entre estos vinos olorosos se escoge, por sus excepcionales cualidades, el tipo más genuino de los vinos de Jerez, el llamado «Palo Cortado».)

Ciertos vinos finos que se dejan envejecer constituyen los famosos amontillados jerezanos.

En todas las bodegas de Jerez se conservan vinos que tienen antigüedades superiores a un siglo, siendo de todos estos vinos los más famosos el «Napoleón», de Domecq; y el «Noé y Cristo», de González Byass, y el «S. S. S. N. P. U.», de Osborne, que data del año 1772.

En Jerez se producen también excelentes vinos dulces, que se clasifican en Pedro Ximénez y moscateles, producidos por uvas del mismo nombre.

Muy parecidos a los vinos de Jerez son los Benavides, Moriles y Montilla.

En la región jerezana hay varias casas produc=

toras de vinos y cognac que, por el relieve que acusa el crédito y fama de que gozan sus productos, merecen se les haga una especial referencia.

La Casa Pedro Domecq, establecida hace doscientos años, es una de las que, por la esmerada selección de sus productos, tienen un prestigio y una preponderancia difícilmente conseguidos por alguna otra.

Este prestigio y preponderancia, tan antiguos como la casa misma, ha sido, no solamente sostenido, sino acrecentado por los sucesores del fundador; pudiéndose afirmar hoy día, sin temor a equivocarse, que la fama de los productos Domecq está extendida a todo el mundo, y que, en la producción y exportación de vinos, ocupa, quizás, el primer lugar en España.

Otra de las primeras casas productoras de vino de Jerez, es la antigua de González Byass, cuyos productos, por lo esmerado de su elaboración, ejercen justa supremacía en el mercado español.

Esta estimación y preferencia que por los productos de la Casa González Byass tiene el mercado español son la más firme garantía de sus buenas cualidades.

La alta dirección de esta casa, con su fina percepción y gran experiencia, orienta sus iniciativas y actividades a sostenerla y aumentarla.

De las casas de más rancio abolengo en la fabricación de vinos de Jerez es una la antigua Casa de Osborne y Compañía, establecida en Puerto de Santa María en el año 1772.

Esta casa, al crecer la fama de los vinos de Jerez en el siglo XVIII y extenderse su consumo a todo el mundo, ocupó uno de los primeros lugares en la exportación de vinos de la región.

Fué entonces cuando los señores Osborne, desarrollando extraordinariamente sus relaciones comerciales y consolidando su prestigio, vieron coronados sus esfuerzos y sacrificios con la satisfacción de ocupar el primer lugar en la exportación española.

Hoy día, merced a la inteligencia y laboriosidad de los señores Osborne, sigue siendo esta casa una de las que figuran a la cabeza de la producción y exportación vinícola española.

Otras casas, como Garvey, Pemartín, A. Blázquez, etc., etc., tienen especialidades y calidades de vinos y cognac que compiten y, a veces, superan en la estimación de los consumidores.

También en casi todas las regiones de España se cosechan vinos de mesa que, por su esmerada elaboración, no tienen nada que envidiar a los mejores de Burdeos, Borgoña y Rin.

Citaremos el Rioja clarete, vino de mesa excelentemente elaborado por la Compañía Vinícola del Norte de España, desde su fundación, allá por el año 1879, con arreglo al clásico método Bordolés, que seguidamente lo dió a conocer en todo el mundo con el nombre que lleva de Rioja clarete, merced al cual los vinos de Rioja disfrutan de una fama y reputación muy sólida y envidiable.

El famoso Rioja clarete, es un vino que reúne

todas las buenas características de los vinos de Burdeos—por su brillante colorido su excelente aroma y delicada suavidad—, superándolos debido a su estudiada y sabia graduación para una más larga conservación en botellas.

También el Marqués de Riscal es un temido rival de las bodegas de Burdeos y Borgoña, por la perfección y calidad de sus productos.

El exquisito vino castellano de las famosas bodegas Vega Sicilia, en sus dos tipos, tinto y blanco, que nada tiene que envidiar a los mejores franceses, por su suavidad y finura.

Los excelentes de las Bodegas Bilbaínas, Franco Españolas, Paternina, López Heredia; los catalanes, Marqués de Comillas y Castell del Remey; los gallegos, Murrieta, Río Miño y Peares; los dulces de Cariñena y Málaga y otros muchos que colocan muy alto el nombre de España en la producción vinícola mundial.

Champagne.—El vino de champagne es el más exquisito de todos los vinos, el que más propiedades útiles al organismo posee y el de origen más antiguo.

Fueron importadas las vides en la región de Champagne por la colonización romana hacia el siglo III de nuestra Era; obtuvo su desarrollo merced a las órdenes religiosas, que vieron en seguida en el uso del vino una fuente de progreso, de actividad y de salud.

San Remigio, célebre arzobispo de Reims, por

el año 530, mencionaba ya en su testamento los viñedos de las colinas de Champagne, y se sabe que al Papa Urbano II, oriundo de Champagne, le gustaba mucho su vino de Ay.

Hacia el siglo XIV la plantación de la vid alcanzó en Champagne grande extensión. Desde esa época el Champagne ofrecíase a los reyes de Francia cuando venían para hacerse consagrar en Reims.

Desde entonces ocupa el champagne el primer lugar entre los tesoros acumulados en las bodegas de reyes y nobles.

A fines del siglo XVII un religioso benedictino descubrió, embotellando el vino de champagne, en el momento más propicio para ello, el secreto de desarrollar su espuma y de conservar una limpidez y blancura hasta entonces desconocida.

Este descubrimiento contribuyó poderosamente a la reputación del champagne. Por eso en toda la región de Champagne se conserva en la memoria, con agradecimiento, el nombre de Perignón, el benedictino descubridor, cuya tumba puede visitarse todavía en Hautvillers, pueblecillo de la región champagnesa, donde también se le ha levantado una estatua.

Las principales comarcas de los viñedos del champagne están situadas a unos 150 kilómetros al este de París.

El cultivo de la vid en Champagne exige muchos y muy costosos cuidados, haciéndose conforme a métodos modernos que permiten, a la

vez que resistir a ese terrible enemigo que es la filoxera, mantener las tradiciones y los principios que garantizan la excepcional calidad de la uva.

En cada viñedo se encuentran vastos establecimientos llamados «lagares», que pertenecen a las principales casas de Champagne, encargados de recibir los cuévanos que llegan a millares de las próximas colinas.

En el interior de los lagares están puestas en línea las prensas, en las cuales se echa y se estruja la uva; las tinas en que se vierte el zumo y los toneles que lo trasladarán a las bodegas.

El prensado de la uva requiere un gran cuidado; debe hacerse continuo y suave, a fin de separar de la pulpa de la uva la piel, la cual contiene principios colorantes; de esta manera, hasta el zumo de la uva negra da un vino dorado.

Los primeros prensados constituyen lo que será el champagne, hecho del zumo más puro de la uva.

Al salir de las tinas ese zumo de la uva, llamado «mosto», se pone en toneles, que los camiones automóviles conducen en seguida a las bodegas.

Al mismo tiempo que tiene lugar la recolección en las colinas, las prensas funcionan día y noche, y los toneles, llenos del precioso líquido, parten para las bodegas. En esos toneles, y en virtud de leyes naturales, comienza la fermentación, debido a la acción de los fermentos que hay

en el mosto. El mosto entra en ebullición, burbujea y produce ese sonido característico, mediante la influencia de una labor interior intensa. Después, poco a poco, se sosiega, se acaba la fermentación, y ha acontecido un prodigio de la naturaleza. Lo que antes era almibarado zumo de uva se ha convertido en vino incomparable.

En la primavera, es decir, en el momento en que la acción de la savia se deja sentir en toda la naturaleza, se verifica el embotellado, el cual es la acción de poner en botellas el vino de la cosecha, agregándole una pequeña cantidad de azúcar de caña muy pura.

Acto seguido, las botellas se tapan herméticamente y se bajan a las bodegas.

Los fermentos, que quedaron adormecidos en el vino durante el invierno, se reaniman por la influencia misteriosa de la primavera y comienzan a trabajar de nuevo.

Atacan a lo que aún queda de azúcar natural en el vino y al azúcar de caña añadido en el momento del embotellado.

El resultado de esta labor es la espuma fina y suave que caracteriza al champagne de los demás vinos.

Las botellas, puestas en orden en las vastas bodegas de Champagne, deben esperar varios años hasta lograr el vino una completa madurez. En ese momento se realizan diversas operaciones, hasta quitar al vino el poso que la fermentación dejó en la botella.

La primera operación, llamada «removimiento», consiste en hacer descender a la superficie interior del corcho el poso acumulado en la botella. Para esa labor se colocan las botellas con la cabeza hacia abajo por espacio de unos tres meses, removiéndolas hábilmente varias veces durante ese tiempo.

A continuación se realiza la operación de echar el sedimento fuera de la botella. Esta se efectúa teniendo el operador la botella inclinada con la cabeza hacia abajo, y descorchándola hábilmente, deja que se escape un chorro de espuma, llevándose el poso contenido en la botella. El vino resulta entonces nítido y transparente, pasando a otro departamento para su dosificación.

La dosificación consiste en agregar al vino, exento de su sedimento y antes de taparlo definitivamente, una pequeña cantidad de licor, hecho de azúcar cande y de vino procedente de las mejores comarcas champañesas.

El objeto de esta operación sólo se emplea en los champagnes «demi sec», pues los «brut» son los vinos completamente naturales.

La botella en seguida se tapa definitivamente y se reviste de una cubierta elegante con la marca de la casa y la garantía de origen.

Relación de Aperitivos, Vinos y Licores, indispensables en un bar americano de primera categoría.

APERITIVOS Y AMARGOS

Absinthe
Amer-Picon
Angostura Bitters
Aperitivo Rossi
Bitters Secretat
Bonnekamp
Brega Rossi
Byrrh Violet
Carpano amargo
» dulce
Carypton de las Antillas
Crema de Cassis
Dante, rojo y blanco
Dubonnet
Fernet Branca
Ginger-Ale
Hesperidina Bagley
Hostetters Bitters

Jerez Quina
Kola Cortals
Litthaner
Orange Bitters
París
Pineral
Ponche Soto
Quinina Dubonnet
Radium
Romano
Sansón
Vermut: Branca (blanco y rojo)
» Cinzano
» Cora
» Ganni
» Giraud fréres
» Noilly Prat
» Martini Rossi

VINOS DE JEREZ

Noé (González Byass)
Cristo »
Tío Pepe »
Fino Gaditano »
Viña A. B. »
Macharnudo »
Néctar »
Solera 47 »
Napoleón (Domecq)

Fino La Ina (Domecq).
Amontillado Botaina »
Macharnudo »
Oloroso J. C. V. C. »
La Raza »
Oloroso Lebrero »
S. S. S. N. P. U. (Osborne)
Fino Coquinero »
» Ducal »
» Quinta »
Amontillado El Cid »
Solera Imperial »
Fino Pepín (Garvey)
» San Patricio »
Amontillado Tío Guillermo »
» Duque de Alba »
Solera »
Reina Victoria »
Fino Pemartín (Pemartín)
Primera Mayor »
Viña del Carmen (C. Z. Rivero Hermanos)
» Barco »
Trafalgar 1805 »
Carta Blanca (Agustín Blázquez)
Amontillado Elegante »
Fino Liendo (Liendo)
Oloroso » »
Fino Exquisito (Duque de Almodóvar del Río)
Real Solera 1900 »
Macharnudo Oloroso (Sánchez Romate)
Solera 1877 »

Fino Escogido (Florido Hermanos)
Solera »
Oloroso Reina Victoria (Díez Hermanos)
Alfonso XIII »
Fino La Riva (La Riva)
Macharnudo »
Oloroso »
Carrascal (Marqués del Real Tesoro)
Fino Sevillano »
Fino Novelty (Marqués del Mérito)
Amontillado Monarca »
Carta Mora (Marqués de Misa)
Fino Marqués »
Fino Regente (Valdespino)
Tío Diego »
Inocente »
El Abuelo (Viuda de Morales)
Don Juan »
Añada 1847 (García del Salto)
Palo Cortado »

MORILES Y MONTILLAS

Moriles Burgos 3 hojas
» » Selecto
» » Solera 41
» Carbonell
» Cruz Conde
Montilla Cruz Conde
» Osborne.

MANZANILLAS

Clásica (muy recomendada)
La Guita
La Celada
La Revoltosa
La Gitana
La Pastora
Los 48
Osborne
Domecq
Lebon

OPORTOS Y MADERAS

Oporto (Bandeira)
Tonny »
Rex »
Lágrima Cristy »
Oporto blanco 30 años (Sandemán),
» rojo superior »
Dandy (Valente Costa)
Corbado » »
Real Compañía Vinícola del Norte de Portugal
Casa Ferreriña
» Texeira
» Roncao
» D'Almeida
» Ferreira

CHAMPAGNES

Piper Heidsiek
Pol=Roger
Roederer
Moet Chandon
San Marsean
G. HMumm
Ayala
Veuve Clicqlot
Lanson
Pomery
Charles Heidsiek
Perriet Jonet

CHAMPAGNE Y SIDRAS ESPAÑOLES

Codorniú
Lumen
Domecq
Gaitero
Reina Victoria
Zarrazina
Veretera
Michelena

WHISKYS

Victoria Vat
White Label
Caballo Blanco
Mc. Callums
Ye Montks
Antiquary
Blanco y Negro
Jhon Haig
Haig Haig
Jhon Walker, etiqueta roja
» » » negra
Canadian Club
Rye Canadá

GINEBRAS INGLESAS Y HOLANDESAS

Vaughan Jonhes
Gordon
Booth's
Coates
Peter
Nicholson
Foking
Bols
La Campana

RON

Bacardi
St. James
St. Cruz
Negrita
Viex de Cuba
Jamaica
Melfort

COGNAC

Otard Dupuy (Otard Dupuy)
Reserva 1840 » »
Charles X » »
V. O. (Henessy)
Extra »
V. O. (Martell)
Napoleón (Courvisier)
Renaut
Moyet
Marnier
Boulestín
Bisquit-Dubouché
Barton Guestier
Sorín
Armagnac de Chateau de L'arressingle
» de Domaine de Ribadieu
Carlos I (Domecq)
» III »

Fundador (Domecq)
Insuperable González Byass
Soberano » »
Tres Copas » »
Emperador (Osborne)
O. O. O. »
V. S. O. (Garvey)
Dictador »
Pemartín (Pemartín)
Gladiador (Real Tesoro)
Oxigenado (Díez Hermanos)
Tres Estrellas (Valdespino)
N. P. U. (Sánchez Romate)
Faro (Bodegas Bilbaínas)
Comendador (Udalla)

CORDIALES Y LICORES

Advocaat
Aguardiente de Cazalla
» de Mallorca
Anís Asturiana
» Clavel
» Las Cadenas
» Machaquito
» del Mono
» Udalla
Anisette Marie Brizart
» Gran Marnier
Apricot Brandy

Benedictino
Blackberry Brandy
Calisay
Chartreuse amarillo
» blanco
» verde
Cherry Brandy
» Cordial
Cointreau
Cordial Guillot
» Medoc
Crema Cacao
» Cerezas
» Cumin
» Gran Cruz
» Mandarina
» Menta
» Moka
» Noyau
» Prunelle
Curaçao blanco y de color
Dejen Nordhauser
Eau de Vie Framboise
Estomacal Beltrán
Gra=Car
Izarra
Kirsch
Kirschwasser
Kummel
Licor Albaricoque
» Cursky

Licor Gran Duque
» Mandarina
» Pere Kermann
» Prieure de Cayac
Marrasquino de Zara
Mazarine
Myrtille des Vosges
Ojén Morales
Pipermint
Punch Chryselius
Quetsch Jacobert
Raspail
Vieille Cure
Vodcka.

CERVEZAS

La cerveza siempre debe procurarse tener de barril y en botellas de las marcas más estimadas de la localidad

En Madrid las marcas que gozan por igual del favor del público son las de Mahou y El Aguila.

En Barcelona, Estrella Dorada.

En San Sebastián, El León.

En Sevilla, La Cruz del Campo.

CERVEZAS EXTRANJERAS

La Bass Pale-Ale y la Guiness Stuot, en botellas.

JARABES

Agraz, Frambuesa, Fresa, Goma, Granadina, Grosella, Horchata, Natural, Melocotón, Plátano, Vainilla, Zarzaparrilla.

FRUTAS

Se procurará tener siempre un buen surtido de frutas del tiempo, pero sobre todo nunca deben faltar en el bar las siguientes: Naranjas, Limones, Cerezas, Guindas, Moras, Piñas, Uvas y hojas frescas de menta y hierbabuena.

Cuando falten las frutas del tiempo se substituirán por las de conserva al natural.

INGREDIENTES VARIOS

Huevos, Leche, Azúcar en cuadros, ídem en polvo, Canela en rama, ídem en polvo, Nuez moscada, Clavo, Bicarbonato, Mostazas inglesa y francesa, Aceitunas, Anchoas, Salsa inglesa y francesa, ídem de tomate, Pickles, Sal, Mantequilla, Crema de leche, Savora, Patatas fritas, Boquerones, Rabanitos, Canapés variados, Sandwichs, Almendras, Avellanas, Nueces.

Relación de los muebles, enseres y útiles necesarios en un bar americano de primera categoría.

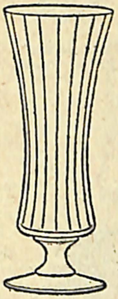
Aparador, Mostrador, Cámara frigorífica, Caja registradora, Mesas, Sillas, Espejos, Reloj de pared, Aparatos de luz, Lavabo de pared, Ventiladores, Aspiradores, Escupideras, Filtro para el agua, Sacacorchos, Cortapuros, Cubos para el champagne, Embudos, Hacha para el hielo, Martillo, Abrelatas, Batidor para huevos, ídem para refrescos, Rayador de queso, ídem de nuez moscada, Cocktelera, Exprimidores, Picahielo, Rascahielo, Pinzas para el hielo, Cucharas para ídem, Cucharillas para café, ídem para refrescos, ídem coladoras, Cucharón para ponches, Coladores, Pinzas para azúcar, Cuchillos para fiambre, ídem para pan, ídem para frutas, ídem de mesa, Tenedores de mesa, ídem de frutas, Pajilleras, Palilleros, Portacanela, ídem especies, Manteles, Servilletas para mesa, ídem para mostrador, Paños de servicio, Juegos de dados, Banderas de diferentes países.

CRISTALERIA

Copa para agua
» para aperitivos
» para cocktail
» para champagne (altas)
» para ídem (anchas)
» para licores
» para vino de Jerez
» para íd. de Mesa
» para íd. de Oporto
» para íd. de Rin
Vasos para agua caliente
» para ídem fría
» para aperitivos
» para cerveza (cañas)
» para ídem (tercio)
» para ídem (doble)
» para naranjadas
» para whisky
Botellas para agua
» para licores
» para gotas
Saleros
Mostaceros
Azucareros para mesas
» para mostrador.

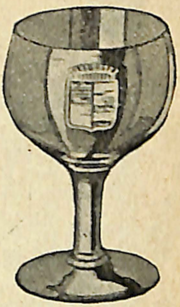
DIFERENTES MODELOS DE COPAS DE BAR AMERICANO

Cherry Gobbler.



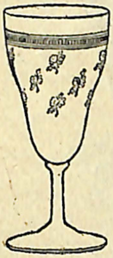
Ginge-Ale.

Agua.



Balon
fine champagne.

Naranjada

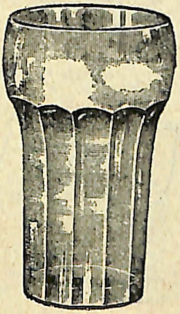


Rin.

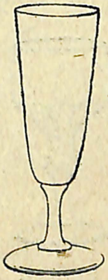
Flip.

Moderna de champagne.

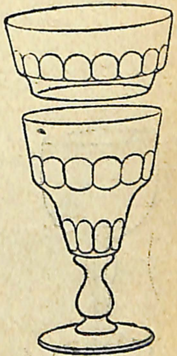
Aperitivo.



Ice-cream soda.



Pousse-café.

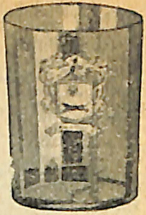


Pernod
con pasador

Jugos.

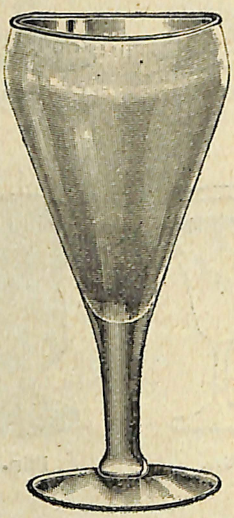
Helado.

Medidor
de licores.



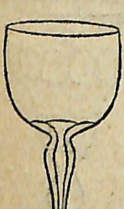
Whisky.

Byrrh y Dubonnet.

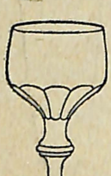


Cocktail.

Praire Oyster.

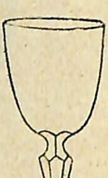


Jerez.



Burdeos
y Rioja.

Licor



Oporto.

Vinos
italianos.

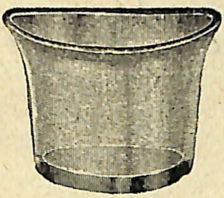
PRINCIPALES UTENSILIOS DE BAR AMERICANO

Pasador.

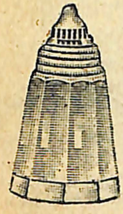
Azúcar en polvo.

Jarra para Cup.

Licorera.


Hielo picado.

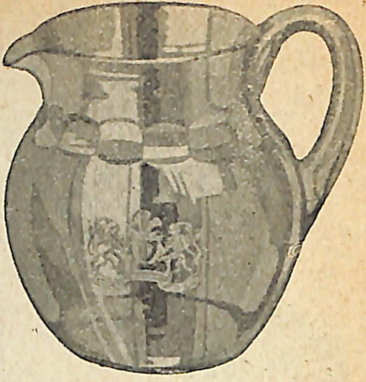
Canela.


Cayena.

Sal.

Azúcar cuadros.

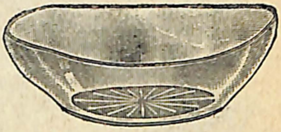
Cocktelera.



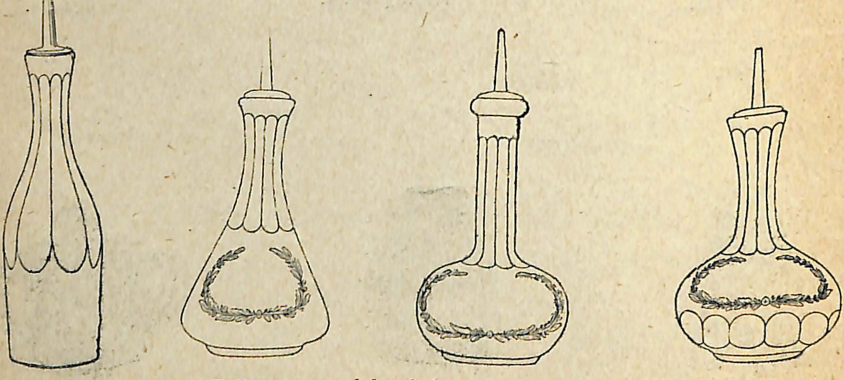
Jarra para agua.

Azúcar molida.

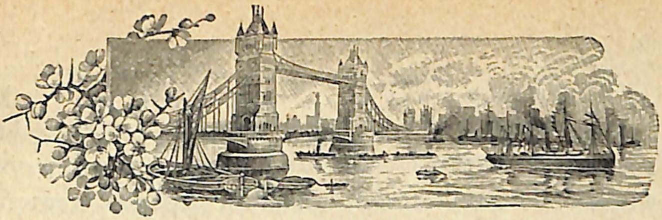
Cucharilla=
cocktail.



Macedonia de frutas.



Diferentes modelos de botellas para gotas.



IMPRESIONES DE MI VIAJE A NUEVA YORK

Invitado amablemente por el señor Albarrán, Agente general de la Compañía Trasatlántica Española en Madrid, a realizar un viaje a Nueva York, a bordo del vapor «Manuel Arnús», y al servicio del bar americano instalado en el mismo, acepté, emocionado, ya que ello era proporcionarme satisfacer una de las aspiraciones mayores de mi vida: La de conocer de cerca y estudiar las modalidades y funcionamientos de los bares americanos, a los cuales vengo con tanto entusiasmo y cariño dedicando mis actividades.

El «Manuel Arnús», verdadero palacio flotante que la Compañía Trasatlántica tiene dedicado al servicio de viajes de gran turismo a Nueva York, es un magnífico y suntuoso vapor que tiene instalado en su interior para satisfacer cuantas sugestiones puede apetecer el espíritu más cultivado y exigente dentro de las más perfecta armonía y comodidad.

En su bar americano, bella y sencillamente decorado, en contacto con los frascos y botellas que me son tan familiares y queridos, pasé los momentos más felizmente vividos de mi vida, especialmente a la hora del aperitivo. A esta hora en que todo el distinguido y numeroso pasaje (españoles y americanos en su mayor parte) irrumpía jubilosamente en el bar, donde el «Pull de las millas» satisfacía cuanto de mi cocktelera iba saliendo.

De esta amable y selecta clientela, particularmente de la formada por la aristocrática sociedad madrileña, que tuvo para mis modestos servicios sus amables elogios, conservo los mejores recuerdos de este viaje.

A medida que el vapor se acercaba a Nueva York, una inquietud se apoderaba de mí. ¿Cómo iba a satisfacer mi gran curiosidad por los bares americanos en un país donde existe la Ley Seca?

Esta inquietud creció cuando a la vista de Nueva York, unos agentes, al servicio de la ley y en nombre de la misma, subieron a bordo del «Manuel Arnús» para efectuar el «sondeo» y cerrar y sellar el bar y las bodegas del vapor durante su permanencia en los muelles de la gran urbe americana.

Estos temores desaparecieron en cuanto pisé tierra americana, y en compañía de unos buenos amigos que me estaban esperando visitamos algunos de los millares de establecimientos dedicados al comercio de bebidas *alcoholic* y *no alcoholic*.

Pronto saqué la consecuencia de que, no obs-

tante la severidad de la Lay Droit a cuyo servicio hay un verdadero ejército de escrupulosos e in=flexibles agentes para hacerla cumplir, en Nueva York es tan natural y despreocupadamente bur=lada por todas las clases sociales que no da la sen=sación de existir. Empezando por los grandes mi=llonarios, en cuyas regias mansiones, las bodegas están tan cumplidamente repletas y surtidas como las de cualquier hotel Ritz de Europa, hasta ter=minar en los obreros y menestrales que acuden a los millares de Speak=easy (nueva modalidad de establecimientos fraudulentos instalados en casas particulares), todos y en todas partes, hoteles, res=taurantes, cabarets, bares, etc., etc., se ven frecuen=tados por personas de buen gusto que acuden a rendir culto a Baco, Gambrinus y Perignon.

La severidad de la Lay Droit es grande, la or=ganización para hacerla cumplir maravillosa y perfecta, pero más maravillosa y perfecta es la organización de los elementos encargados de in=troducir (de contrabando) las formidables can=tidades de alcohol que se consumen en todo el país, de las clases y marcas más variadas, famosas y acreditadas que se producen en todo el mundo.

En Nueva York los Clubs, como todas las co=sas del país, son grandiosas y formidables. Tuve ocasión de visitar uno (también de contrabando, pues la entrada a ellos está rigurosamente reser=vada a los socios) y vi que en uno de los más am=plios y suntuosos salones estaba instalado el bar americano. ¡Y qué bar americano! Su magnifi=

cencia y grandiosidad escapa a toda ponderación. En Europa y para el servicio al público no hay bar que se le pueda comparar, ni aun los de los más grandes hoteles de París y Londres. Daban servicio a este gigantesco bar seis competentes y activos *barmans*, acompañados de sus correspondientes ayudantes, sólo para el servicio del mostrador, que para las mesas y demás servicios había un nutridísimo ejército de camareros.

En este Club se bebía de todas clases de vinos y licores de los más selectos y legítimos. En una mesa, al pasar, vi en un cubo de champagne unas botellas de Piper; más allá, en otras, vi el «Fino La Ina», de Domecq, y el «Fino Viña A. B.», de González Byass; sobre el mostrador lucían sus colores de oro viejo las etiquetas de Osborne y las blancas y simpáticas de Garvey.

Allí saludé al «Tío Pepe», me topé unos chatos con «Fino Coquinero», encontré más respetuoso y señor al «Duque de Alba», de Garvey, y más alegre y simpática a la «Manzanilla Clásica», y bromista y decidor a «Carta Blanca», y suave y aromático al «Amontillado El Cid»; en fin, allí estaba toda la gran familia de la región andaluza, que tan alto y prestigiosamente mantiene el nombre de España, haciendo, al mismo tiempo, pasar a los americanos los momentos más agradables de su vida y que estimen a nuestra querida patria con admiración y respeto.

Viendo las bodegas de este Club, se asombra uno de lo verdaderamente bien organizado que tienen

el servicio de burlar a los agentes de la Lay Droit, para surtir tan completa y formidablemente la bodega, donde pude observar que el surtido de vinos, licores, aperitivos y demás elementos es tan completo y variado y sus reservas tan enormes como las del mejor bar americano de Europa.

En los hoteles, restaurantes, cabarets, bares, etc., también se vulnera la ley con gran sencillez, aun=que un poco más pudorosamente, pues la investi=gación de los agentes es más severa, y, por otra parte, los propietarios temen las sanciones impues=tas por infracción de la ley.

No obstante, se puede tomar un buen *cocktail* en cualquier hotel o restaurante. Es suficiente que conozcan al cliente, se vaya acompañado de él o se pida con un poco de discreción.

Burlar la ley en estos sitios resulta un poco caro, por el gran precio que alcanzan los licores y vinos legítimos, y se comprende, por la serie de interme=diarios y agentes del contrabando que tiene que pasar las botellas hasta llegar al consumidor.

En estos sitios, también está generalizado y se tolera, que los clientes vayan provistos de su co=rrespondiente cantidad de whisky, cognac, anís u otro licor de su gusto, que, convenientemente guar=dado, llevan en el bolsillo interior del pantalón en unos *frasquitos carteras* de la forma y disposición del bolsillo, ideados para este objeto. Después con pedir una Soda o Ginger=Ale están servidos. Vierten sobre ellas, tranquila y naturalmente, el contenido del particular frasquito, se preparan la

bebida a su gusto, y se lo toman sin ser molestados ni apercibidos.

Existen también los bares, propiamente bares, establecidos y funcionando dentro de las normas fijadas por la ley; es decir, que en ellos pueden expenderse toda clase de vinos y licores, siempre que éstos estén elaborados sin alcohol.

Al amparo de las etiquetas exteriores de los frascos y botellas con la frase *no alcoholic* se expenden las más exóticas y variadas clases de bebidas que los americanos toman combinadas con salsas, jugos, esencias y otras cosas raras, que, generalmente, producen mezclas extrañas y desagradables, y que, para el organismo, son mucho más perjudiciales que la simple y honesta degustación de los licores legítimos.

En estos bares puede tomar un buen whisky, cognac, vermut, cerveza, sidra y demás bebidas, todas *no alcoholic*, de sabor muy semejante, ya que no son otra cosa que jarabes un poco perfumados y ácidos. Con un poco de imaginación puede uno hacerse la ilusión de que toma un legítimo cognac; pero lo cierto es que, al segundo o tercero, produce los mismos efectos que un laxante.

También en estos bares tienen una gran aceptación los *cocktail* de mariscos, pescados (*cocktail* de ostras, de percebes, de cangrejos, etc.), frutas, leche y otra variedad de cosas raras, como *cocktail* de rabanitos, de leche rancia, combinaciones a base de chocolate, leche, jugo de frutas, salsas y excitantes. Los n ás corrientes de to la la variedad

de estas bebidas son el *Fer=mil=lac* (leche rancia); *Kumyss* (consomé compuesto); *Maltedmild* (leche con malta); *Horlies, Frosted y Sundaeswhit=si.*

Lo que sí encontré verdaderamente agradable e inofensivo en estos bares fueron los famosos *Ice=soda*, cuya preparación es muy esmerada, y la variedad de jarabes y gustos muy extensa.

La gran novedad que encontré en Nueva York fué el establecimiento de más de 20.000 *Speak=easy* (hablar tranquilo); los famosos *Speak=easy* que me tenían sugestionado desde que supe de su exis=tencia, por la fama de misterio y reserva de que está rodeada su existencia y funcionamiento.

Estos *Speak=easy* son destilerías y despacho a un tiempo, instalados generalmente en sótanos y pi=sos bajos interiores de casas particulares.

Los dueños o jefes de estos clandestinos esta=blecimientos son, mayormente, judíos, italianos e individuos de raza eslava, de espíritu audaz y aventurero, poco escrupulosos en sus relaciones y procedimientos.

Como viven al margen de la ley y muy perse=guidos por ella, la entrada a estos innumerables *Speak=easy* (que es lo que me asombró, que estén tan perseguidos y duramente castigados por la ley y, sin embargo, haya tan enorme número de ellos instalados) es muy difícil. Cada uno de ellos tiene, para su entrada, su santo y seña particular, el cual hay que dar a la persona que sale a abrirnos la puerta. Aun conociendo el santo y seña de la casa, para penetrar en ella por vez primera es necesario

ir acompañado de algún amigo o cliente de la casa; de otra manera inspira uno sospechas y no le permiten entrar.

La entrada a ellos, por primera vez, produce cierta inquietud, por estos recelos y sigilos con que está rodeada, y que, algunas veces, vemos en ciertas películas americanas que tratan de fumaderos de opio.

Una vez dentro de los *Speak=easy*, no se observa en la instalación y decoración de las piezas habilitadas para el servicio de bebidas ninguna particularidad. Son sencillamente las habitaciones particulares del cuarto destinadas corrientemente a otros menesteres (comedor, gabinete, despacho, etcétera), donde, en torno a una o varias mesas, se reúnen amigos, conocidos o desconocidos, que ingurgitan los más exquisitos y exóticos *explosivos y venenos,* elaborados por el dueño de la casa en su pequeño, particular y secreto alambique, secreto cuya existencia solamente él conoce.

Generalmente, cada uno de estos *Speak=easy* tiene su especialidad en la elaboración de cierta variedad de bebidas alcohólicas. En unos, las elaboran con alcohol de madera; en otros, de patata, de algodón, de jugo de frutas u hortalizas y de otros elementos desconocidos, los cuales, al ser mezclados, producen unas bebidas tan extrañas y desconcertantes que, a la tercera o cuarta toma de ellas, entra un sopor y un desfallecimiento que dejan, al que las toma, completamente ajenado.

También en estos *Speak=easy* son servidas senci=

llas o combinadas esencias, colonias y mixturas de tocador. Así no es extraño ver preparar y servir un *cocktail* «Jardines de España», un refresco «Varón Dandy», y otras bebidas cuyo nombre toma el de origen de la esencia o colonia con la cual está elaborada.

Muchas más cosas observé y aprendí en el maravilloso país americano, donde la industria de hoteles, bares, restaurantes, etc., ha llegado a su máxima potencialidad a pesar de limitarlos la Ley Seca, aunque sólo sea nominalmente; pero quédese el describirlos y contarlo para otras plumas más autorizadas que la mía.

No debo terminar estas impresiones sin reflejar en ellas mi mayor agradecimiento al capitán don Jesús Marroquín; al sobrecargo D. José F. Rivera de Lora, así como a todos mis queridos compañeros que tuvieron para mí las mayores atenciones.

La Mar, *Manuel Arnús*, mayo de 1928.

COCKTAIL

El cocktail es el padre de los aperitivos, el más popular, el que más variaciones admite en su com= posición y el que, con su aparición, dió origen al Bar Americano.

Los clásicos cocktails son preparados principal= mente a base de gin, coñac, vermut, whisky, curaçao y bitters.

El cocktail es una bebida importada de los Es= tados Unidos, donde tuvo su origen hace más de un siglo.

Varias son las versiones que sobre la creación de la primera fórmula de cocktail existe, siendo de todas ellas la más generalizada la siguiente:

En una aldea de los Estados Unidos, allá por el año 17..., existía una posada donde vivía el posa= deio en compañía de su hija, joven de una belleza muy celebrada por toda aquella comarca.

El posadero era hombre muy aficionado a la pelea de gallos y poseía el mejor ejemplar de pelea que por aquellos contornos había.

Una noche, el magnífico ejemplar, orgullo del posadero y envidia de todos sus convecinos, des=

apareció misteriosamente del gallinero, y cuantas pesquisas se hicieron para encontrarle fueron inútiles; el gallo no pareció.

Entonces el posadero, atribulado por la desgracia de la desaparición del gallo, ofreció en pago, a la persona que se lo devolviera o le indicara su paradero, la mano de su bella hija, que era lo que más amaba en el mundo.

Pasaba el tiempo y el gallo no parecía, hasta que cierto día llegó destacado a la localidad un regimiento de Caballería; y cuál no sería la sorpresa del posadero al ver que venía alojado a su casa un oficial portador del famoso gallo motivo de su desgracia.

No sabiendo el posadero cómo corresponder a la atención del oficial que le devolvía con el gallo la tranquilidad y la alegría de su casa, le presentó a su hija como cumplimiento de la promesa que hizo, al mismo tiempo que indicaba a la muchacha les preparara alguna bebida con que celebrar tan feliz acontecimiento.

La hija, azorada ante la presencia de quien había de ser su esposo, vertió en una misma copa whisky, coñac y gin, que sirvió inconscientemente.

Esta mezcla tan inocentemente combinada y servida fué del agrado de los bebedores, y en vista de su buen resultado, el posadero, en memoria de la causa a que había obedecido su creación, la bautizó con el nombre de Cock-Tail, que en español quiere decir cola de gallo. Cock, gallo, y tail, cola.

COCKTAILS

COCKTAILS

ABSINTHE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
8 gotas de Angostura bitters.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de anisete.
$^1/_2$ copita de las en que se bebe el vino de Jerez de agua filtrada.
$^1/_2$ copita de las en que se bebe el vino de Jerez de absinthe.

Agréguese una cucharada de las de café de jugo de limón y agítese muy bien.

Sírvase en copa de cocktail.

ABSINTHE CHANTARELLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 copita de absinthe.
1 — de anisete.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ADAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de naranja.
Unas gotas de Angostura bitters.
Unas gotas de anisete.

Termínese de llenar la copa de absinthe. Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ADONIS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1/3 de copita de Jerez.
2/3 — de vermut italiano.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

AFTER-DINER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 copita de crema de cacao.
1/2 — de kirsch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

AGUIRRE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de benedictino.
1 — — de byrrh.
$^3/_4$ de copita de gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ALABANZA COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
— de curaçao.
Jugo de medio limón.
1 copita de coñac.
$^1/_2$ — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una rodaja de naranja.

ALBARRAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 ú 8 gotas de curaçao rojo.
4 ó 6 — de Angostura bitters.
1 copita de dry gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón exprimida.

ALFONSITO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura.
Unas gotas de curaçao.
1/2 vasito de vermut Noilly Prats.
1/2 — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

ALASKA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1/3 de chartreusse amarillo.
2/3 de gin.

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

ALCALDE=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de vermut italiano (Cinzano).
3/4 — de ginebra holandesa.

Agítese y sírvase muy frío en copa de cocktail.

ALDO'S=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
Unas gotas de marrasquino.
1 vasito de vino de Marsala.
1 copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una rodaja de limón.

ALEJANDRIA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
$^1/_4$ vasito de benedictino.
$^3/_4$ — de whisky.

Exprímase una corteza de naranja.
Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

ALEXANDRE=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada pequeña de leche fresca.
$^1/_2$ vasito de crema de cacao.
$^1/_2$ — de coñac.

Agítese y pásese a copa de cocktail.

ALIADOS=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1/4 parte de dry gin inglés.
1/4 — de vermut francés.
1/4 — — italiano.
1/4 — de Oporto.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

ALTIVO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de anisete.
1/2 vasito de vodka.
1/2 — de vermut.
6 ú 8 gotas de Orange bitters.

Agítese y pásese a copa de cocktail con una corteza de limón.

AMBROSIA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1/3 de marrasquino.
1/3 de chartreuse amarillo.
1/3 de Apricot brandy.

Agítese muy bien y sírvase en copa de vino de Jerez.

AMERICAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
$^1/_2$ copa de whisky.
$^1/_2$ — de vermut Noilly Prats.
Unas gotas de curaçao.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ANGEL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
$^1/_4$ de copita de marrasquino.
$^1/_4$ — de crema Ivette.
$^1/_4$ — de benedictino.
$^1/_4$ — de leche.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

ANGEL DREAM-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
$^1/_3$ de copita de marrasquino.
$^1/_3$ — de crema Ivette.
$^1/_3$ — de leche.

Agítese en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

ANGEL KISS=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
$^{2}/_{3}$ de copita de benedictino.
$^{1}/_{3}$ — de leche.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

APPLEJACK=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1 copita de Apple brandy.

Exprímase la cáscara de una naranja y sírvase muy frío en copa de cocktail, añadiendo una aceituna.

ANSELMI=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de curaçao.
$^{1}/_{2}$ vasito de vino de Madera.
$^{1}/_{4}$ de vasito de vermut Noilly Prat.
$^{1}/_{4}$ — bitter Secrestat.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una rodaja de limón.

ANTILLANO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de agua de azahar.
1/3 de vasito de vermut francés.
1/3 — — italiano.
1/3 — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ARAGON=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de absinthe.
1/2 copita de Dubonnet.
1/2 — gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

APRICOT=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
Unas gotas de jarabe de granadina.
1/2 copita de Apricot brandy.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ARGEL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
Unas gotas de Orange bitters.
1 cucharada pequeña de jarabe de grosella.
1 vasito de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

ASTANGO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
1 vasito de vino de Jerez.

Agítese y pásese a copa de cocktail, terminándola de llenar de agua de la vida de Danzing.

AUTO-CLUB-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 copita de vermut Noilly Prats.
1/4 de copita de dry gin.
1/4 — whisky Caballo Blanco.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

AUTOMOVIL=COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso:

- Unos pedacitos de hielo.
- 1 cucharada de azúcar.
- Unas hojas de menta fresca rociadas de jugo de limón.
- 1 vasito de ginebra.

Termínese de llenar el vaso de zarzaparrilla y añádase una rodaja de naranja.

Sírvanse pajas.

AVIACION=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo picado.
- Unas gotas de absinthe.
- 1 cucharada pequeña de jarabe de granadina.
- $^1/_3$ de copita de jugo de limón.
- $^3/_4$ — de apple Jack.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

ALMEJAS=COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

- Jugo de medio limón.
- $^1/_2$ copita de salsa Perrins.
- 1 cucharada pequeña de salsa de tomate Ketchup.
- 4 almejas frescas.

Floréese con cayena y pimienta molida.

AL PAIRO-COCKTAIL (dulce)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
$^1/_2$ copita de leche natural.
$^1/_2$ — de crema de cacao.
Unas gotas de granadina.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail polvoreándole de canela.

AMAT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de cerezas.
$^1/_2$ copita de kirsch.
$^1/_2$ — de vodka.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

AMERICAN-LEGION-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de kirsch.
6 u 8 — de crema Cassis.
$^1/_2$ copita de gin.
$^1/_2$ — de vermut francés.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

APERITIVO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
1/2 copita de aperitivo Rossi.
1/2 — de gin Booth's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

❦ ❦ ❦

ARGENTINO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura bitters.
1/2 copita de Pineral.
1/2 — de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

❦ ❦ ❦

ARRARAS=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Angostura bitters.
3/4 de copita de gin Gordon.
Una cucharada de las de café de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

❦ ❦ ❦

AURORITA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de Gran Marnier.
1/2 — — de Jerez.
1/2 — — de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

AYALA=COCKTAIL

Prepárase en un gran vaso:

4 ó 6 gotas de Angostura.
8 — de curaçao.

Llénese el vaso de champagne.

Remuévase con cuidado con una cucharilla y añádase una rodaja de naranja.

Sírvanse pajas.

BACARDI=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
2 cucharadas de las de café de jugo de limón y el resto de ron Bacardí.

Sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

BALFOUR=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de kirsch.
1/2 — de Cointreau.
Jugo de media naranja.

Agítese y pásese a copa de cocktail, añadiendo una rodaja de limón y una cereza.

BAMBU=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo.
10 gotas de Angostura.
1/2 vasito de vermut.
1/2 — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BEAUTY=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
1 clara de huevo.
Unas gotas de absinthe.
1 cucharada pequeña de jarabe de granadina.
1/2 copita de dry gin.
1/4 de copita de vermut Cinzano.
1/4 — — Noilly Prats.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BESO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
La yema de un huevo fresco.
Una cucharada de azúcar.
Una copita de whisky.

Agítese muy bien y sírvase en vaso de Hignballs, terminándole de llenar de agua de seltz.

BIJOU-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal.

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
$^1/_3$ de copita de gin Vaughan-Jonnes.
$^1/_3$ — de vermut italiano.
$^1/_3$ — de chartreause amarillo.

Sírvase en copa de cocktail y agréguese una guinda.

BIRD-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
$^2/_3$ de copita de curaçao.
$^1/_3$ — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BISHOP-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
$^3/_4$ de copita de ron.
1 cucharada de jarabe de goma.
1 — de vino de Jerez.
Unas gotas de jugo de limón.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BIYON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
8 ó 10 gotas de Orange bitters.
6 — de cointrau.
6 — de chartreuse verde.
4 ó 6 — de granadina.
$^1/_2$ copita de Sloe gin.
$^1/_2$ — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón y una fresa.

BLACK-BOTTOM-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de absinthe.
6 — de bitters.
$^1/_2$ copita de vermut francés.
$^1/_2$ — de whisky.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BLACK-THORNE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de absinthe.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de whisky.
1/2 — de vermut francés.

Agítese y pásese a copa de cocktail.

BLANCO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
2 cucharadas de las de café de Marie Brizart.

Termínese de llenar la copa de dry gin.
Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BLANCO Y NEGRO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1/3 de vermut italiano.
2/3 de Sloe gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BLANQUITA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de menta.
Jugo de media naranja.
$^1/_2$ copita de vermut francés.
$^1/_2$ — — italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

BOLAÑOS=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Dubonnet.
$^2/_3$ de copita de gin.
$^1/_3$ — de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BOMBOO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de curaçao.
Unas gotas de mandarina bitters.
1 copita de vermut italiano.
1 — de Jerez.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

BOMBAY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Angostura bitters.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 — de jarabe de goma.
1 copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

BRASIL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 u 8 gotas de Angostura.
10 gotas de absinthe.
$^1/_2$ vasito de vermut Cinzano.
$^1/_2$ — de vino de Jerez.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una rodaja de limón y una cereza.

BRAIN-DUSTER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
$^1/_3$ de copita de coñac.
$^1/_3$ — de Dubonnet.
$^1/_3$ — de vermut francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BRANDY=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura bitters.
8 — de curaçao.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, agregándole una guinda.

BRILLANTINA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de absinthe.
6 gotas de Orange bitters.
1/2 vasito de vermut francés.
1/2 — de Jerez.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

BROCHE=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 vasito de coñac.
1/2 — de Apricot brandy.
Unas gotas de Angostura.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BRONS=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1/3 de copita de gin.
1/3 — de vermut italiano.
1/3 — — francés.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una rodaja de naranja.

BROOKLYN=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de amer=Picon.
Unas gotas de marrasquino.
1/2 copita de vermut.
1/2 — de whisky.

Agítese y sírvase muy frío en copa de cocktail.

BROWN=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de jugo de limón.
1/2 vasito de crema de cacao.
1/2 — de amer=Picon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

BOHEMIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de anisete.
1 copita de leche.
La clara de un huevo.
1 vasito de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de vino.

BYRRH-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
$^1/_4$ de copita de vermut.
$^1/_4$ — de whisky.
$^1/_2$ copita de byrrh.

Agítese y sírvase con una guinda.

BABOR-COCKTAIL (rojo.)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
$^3/_4$ de copita de gin Gordon.
Unas gotas de kirsch.
1 cucharada pequeña de granadina.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

BAMBARA=CINZANO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de kirsch.
4 ó 6 — de marrasquino.
4 ó 6 — de anisete.
1/2 vasito de vermut Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

BANDEIRA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de cointreau.
Jugo de media naranja.
1 copita de vino de Oporto.

Agítese ysí vase en copa de vino.

BAR=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de amer=Picon.
1/2 — de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BARLOVENTO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de un cuarto de limón.
$^1/_2$ copita de ron Bacardí.
$^1/_2$ — de vermut italiano.
Unas gotas de cointreau.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una aceituna.

BARTKLAY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura bitters.
$^1/_2$ copita de white Label.
$^1/_2$ — de agua natural.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BERENGUER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
$^2/_4$ de copita de Old Tom gin.
10 gotas de Angostura bitters.
10 — de curaçao.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BLASON=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
10 gotas de jarabe de fresas.
10 — de Orange bitters.
1/2 copita Porto blanco.
1/2 — gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BOSCH=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao rojo.
6 u 8 — de Cherry brandy.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de vermut Carpano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BOSTON=COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
1 copa de zarzaparrilla.

Agítese y sírvase en vaso de whisky, terminándole de llenar de Ginger=Ale.

CABALLO BLANCO=COCKTAIL (especial.)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de los de jerez de whisky Caballo Blanco.
1 — — de vermut.

Agítese y sírvase en vaso de whisky, con una guinda y una corteza de limón.

CAPRICHITO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Grand Marnier.
Unas gotas de curaçao.
1 cucharada pequeña de jugo de naranja.
$^1/_2$ vasito de Oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CHAMBERLAIN=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada pequeña de absinthe.
2 cucharadas pequeñas de jarabe de granadina.
$^1/_2$ vasito de los de jerez de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CHAMPAGNE-COCKTAIL

En una copa de champagne, póngase:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de Gran Marnier.
1 — — de curaçao rojo.

Termínese de llenar la copa de champagne y añádase una corteza grande de limón y otra de naranja. Sírvase con pajas.

CHANTILLY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
1/4 de copita de vermut francés.
1/4 — — Torino.
1/4 — de gin.

Agítese muy bien y sírvase en un gran vaso, terminándolo de llenar de agua de seltz muy fría.

CHARLOT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1 cucharada de las de café de jugo de piña.
1/4 de copita de ron Bacardí.
1/4 — de vermut.
1/4 — de ginebra inglesa.

Agítese muy bien y sírvase en copa de champagne.

CHESKY'S=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de anisete.
1 vasito de los de jerez de whisky.
1 — — vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón y una cereza.

CHICAGO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.
1/2 vasito de los de jerez de Gordon gin.
1/2 — de vermut Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una rodaja de naranja.

CHICOTE=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
3 cucharadas de las de café de Grand Marnier.
1/4 de copita de vermut francés.
1/4 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una corteza de naranja.

CHINA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
4 gotas de Angostura bitters.
4 — de marrasquino.
4 — de curaçao.
2 cucharadas de las de café de jugo de mandarina.

Termínese de llenar de ron Jamaica.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

CHOCOLATE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
La yema de un huevo fresco.
1 vasito de crema de cacao.
1/2 — de vino de Oporto rojo.

Agítese y pásese a vaso de Flip, salpicándole de nuez moscada rallada. Póngase pajas.

CINZANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de coñac.
10 — de Gran Marnier.
1 copita de vermut Cinzano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CLOVER=CLUB=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera·

3 ó 4 pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
1 copita de jarabe de frambuesa.
1 — de gin.
Un poco de clara de huevo.

Agítese y sírvase en vaso mediano, añadiendo un poco de agua de seltz y unas gotas de vainilla. Sírvanse pajas.

CLOVER=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Orange bitters.
1 cucharada pequeña de jarabe de fresas.
1 — — de chartreuse.
1/2 vasito de vermut.
1/2 — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón.

CLOVES-LEAF-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de jarabe de granadina.
Un poco de clara de huevo.
1 vasito de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con pajas.

CLUB-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
8 gotas de granadina y el resto hasta llenar la copa de whisky Canadian Club.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

CARRANQUE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de bitters Secrestat.
1/3 de copita de vermut italiano.
1/3 — de kummel.
1/3 — de coñac Garvey.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

COAXAR=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Cherry brandy.
10 gotas de Orange bitters.
Un poco de clara de huevo.
1 vasito de vino de Madera.

Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano. Sírvanse pajas.

COAXAN=HEN=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
La yema de un huevo.
1 vasito de whisky.

Agítese muy bien y sírvase en vaso de vino. Sírvanse pajas.

COCKTAIL LAUREADO

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jarabe de granadina.
6 u 8 gotas de licor Noyau.
1/4 parte de vermut italiano.
1/4 — de — francés.
1/4 — de kirsch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

COFFEE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 huevo fresco.
4 ó 6 gotas de noyau.
8 gotas de curaçao.
1/2 vasito de coñac.
1 — de vino de Oporto.

Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano.

Floréese con nuez moscada rallada y pónganse pajas.

COINTREAU-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
4 ó 6 gotas de Angostura.
1 copita de cointreau.
1/2 vasito de los de vino de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

COLAMORE-COCKTAIL

En un vaso de los de jerez llénese de hielo machacado. Una cucharada pequeña de pippermint, el resto, hasta llenar el vaso, de crema de cacao Sírvase con pajas.

CORA'S=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de noyau.
1 vasito de gin.
1 — de vermut Cora.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

CORAZON DE INDIO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de jarabe de piña.
1/2 copita de gin.
1/2 — de kirsch.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

CORONACION=COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de pipermint.
8 — de curaçao.
1/2 copita de coñac.

Sírvase en copa de cocktail.

CRIOLLO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
$^1/_3$ de copita de absinthe.
$^2/_3$ — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CROW=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
$^1/_2$ copita de menta.
$^1/_2$ — de amer=Picon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CUBANO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
El jugo de medio limón.
$^1/_3$ de gin.
$^1/_3$ de coñac.
$^1/_3$ de Apricot brandy.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

CURAÇAO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de Orange bitters.
$^1/_2$ vasito de vermut.
1 cucharada de coñac.
1 copita de curaçao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

❦ ❦ ❦

CUSENIER=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 vasito de naranja.
1 — de coñac.
8 ó 10 gotas de Angostura.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

❦ ❦ ❦

CALAMANDA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de crema de cacao.
1 cucharada de las de café de amer=Picon.
$^3/_4$ de copita de vermut italiano.
$^1/_3$ — de gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CANGREJO=COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

1/2 copita de salsa inglesa.
1 cucharada de las de café de jugo de limón.
8 ó 10 gotas de vinagre.
3 colitas de cangrejos cocidos.

Floréese con un poquito de sal, cayena y pimienta molida.

CAPTAIN MARROQUIN=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Una cucharada de las de café de amer=Picon.
1/2 copita de dry gin Gordon.
1/2 — de vermut italiano.
Unas gotas de curaçao rojo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de naranja exprimida.

CHATEAU=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de ron Bacardi.
1/2 — de ron Negrita.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CLASICA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 ú 8 gotas de curaçao.
1/2 copita de crema de cacao.
1/2 — de manzanilla Clásica.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

COIMBRA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de marrasquino.
6 u 8 gotas de melocotón bitters.
1/2 vasito de marsala.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

COIN=MALAGA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera.

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 cucharada de las de café de jarabe de cerezas.
6 u 8 gotas de marrasquino.
6 u 8 — de anisete.
1/2 vasito de vino de Málaga.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

COLORADO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de granadina.
6 u 8 — de crema de cassis.
1/2 copita de gin bols.
1/2 — de vermut Martini Rossi.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CONSOME-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

1 yema de huevo fresco.
1 copa de consomé frío.
1 — de Jerez viejo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de vino.

CORROCHANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de Gran Marnier.
El jugo de media naranja.
3/4 de copita de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copas de cocktail.

DE JUANA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de marrasquino.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

DONOSTIARRA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 copita de crema de menta.
1/2 — de gin Gordon.
1 cucharada de jugo de limón.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

DON VECENTE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de goma.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de coñac.
1 — de white Label.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

DREADNOUGHT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
$^1/_3$ de vasito de kummel.
$^1/_3$ — de coñac.
$^1/_3$ — de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

DUBONNET-DIRECTORISTA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
10 gotas de absinthe.
$^1/_2$ vasito de gin.
$^1/_2$ — de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

DUBONNET-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
$^1/_2$ copita de Dubonnet.
$^1/_2$ — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

DAIQUIRI=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
2 cucharadas de las de café de jugo de limón.
10 gotas de granadina.

Termínese de llenar de ron Bacardi.
Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

DAUVILLE=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de menta.

Sírvase muy frío en copa de cocktail, con unas hojitas de menta fresca.

DERBY=COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 — de curaçao.
8 — de marrasquino.

Termínese de llenar la copa de brandy.
Sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

DEVIL'S=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de anisete.
1 copita de pippermint.
1 — de Old brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con un poquito de cayena inglesa y una corteza de limón.

DIPLOMATICO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 gotas de marrasquino.
1/2 copita de vermut francés.
1/2 — — italiano.

Sírvase en copa de cocktail y añádasele una corteza de limón.

DIRECTORIO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de Gran Marnier.
1 copita de Jerez.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

DOCTOR=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 — — de jugo de limón.
El jugo de media naranja.
1/2 copita de dry gin.

Agítese todo muy bien y sírvase en copa de cocktail.

DOS EN UNO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Angostura.
1/4 de vasito de whisky.
1/4 — de coñac.
1/4 — de vermut.
1/4 — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con dos guindas.

DOUGLAS=FAIRBANKS=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo.
1 cuchara pequeña de jarabe de granadina.
1/2 copita de Apricot brandy.
1/2 — de dry gin.
La clara de un huevo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

DUQUESA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de anisete.
1/2 vasito de vermut.
1/2 — de absinthe.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

EL REY DE LOS COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 ú 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de absinthe.
1 cucharada pequeña de vermut francés.
1 copita de las de licor de gin.
1 vasito de vermut Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, que tenga los bordes azucarados y con jugo de limón. Añádase una guinda.

ESPAÑA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de curaçao.
1 cucharada grande de radio.

Termínese de llenar la copa de solera.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail, añadiéndole un poquito de nuez moscada rallada.

ESFINGE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 corteza de limón.
$^2/_3$ de copita de dry gin.
$^1/_6$ — de vermut italiano.
$^1/_6$ — — francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ELADIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
— de ajenjo.
1 copita de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de naranja.

ESTRIBOR-COCKTAIL (verde)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
$^1/_2$ copita de whisky.
$^1/_2$ — de agua natural.
1 cucharada de las de café de pipermint.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ESTAMPA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura bitters.
1/3 de copita de vermut Martini Rossi.
1/3 — de coñac Fundador.
1/3 — de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ENA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de whisky Label.
1/2 — de vermut italiano.
1 cucharada de Gran Marnier.

Agítese muy bien y sírvase en copa de agua, terminándole de llenar de agua de seltz y añadiendo dos guindas.

EMPERADOR=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar.
2 yemas de huevo.

Agítese muy bien y añádase:

1 vasito de los de licor de vodka.
1 taza de cafe negro frío.

Vuélvase a agitar y sírvase en vaso grande.

EXPLOSIVO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

6 gotas de curaçao.
1/2 copita de absinthe.
1/4 de copita de cazalla.
1/4 — de ron.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

ESTRELLA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picados.
Unas gotas de Orange bitters.
1 corteza de naranja.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de apple Jack.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

EXEM'S=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de fresas.
10 gotas de absinthe.
1 vasito de Oporto.

Agítese y sírvase en vaso de jerez, con unas fresas. Sírvase pajas.

EXTRA-DRY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de vodka.
1 — — de curaçao.
El jugo de un limón.
1/2 vasito de gin.
1/2 — de Noilly Prat.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

EVA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de vermut.
1/2 — de whisky Caballo Blanco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FANTASIA MARRASQUINO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 vasito de marrasquino.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FAISÁN = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
1/2 copita de coñac.
1/4 de copita de dry gin.
1/4 — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FLORIDA = COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de piña.
El jugo de una naranja.
1/2 copita de agua de seltz.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

FOX = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jugo de naranja.
Unas gotas de Gran Marnier.
1/2 copita de vermut Cinzano.
1/2 — de gin Old Tom.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FRANCO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de menta.
$^1/_3$ de copita de vermut italiano.
$^1/_3$ — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FULL = SPEED = COCKTAIL (muy fuerte)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
$^1/_2$ copita de gin Gordon.
$^1/_2$ — de ron Bacardi.
1 cucharada de las de café de Pernod de 67°.

Téngase especial cuidado con este cocktail, que hay que servirlo muy frío.

FANTASIA OPORTO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de vino de Oporto rojo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

FANTASIA VERMUT = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una ce=reza y una corteza de limón.

FASCISTA = COCKTAIL

Prepárese en copa de agua :

Unos pedacitos de hielo muy picado.
8 ó 10 gotas de Apricot brandy.
Unas gotas de Angostura.
1 copita de whisky escocés.

Sírvase en la misma copa, acompañado de agua de seltz.

FI = FI = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 vasito de crema de cassis.
1/2 — de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una cor=teza de limón.

FITZSIMMONS = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
$^1/_2$ vasito de crema de fresas.
$^1/_2$ — de coñac.
$^1/_2$ copita de las de licor de vino blanco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadien= do 2 ó 3 fresas.

FORCE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de cointreau.
$^1/_2$ copita de dry gin.
$^1/_2$ — de whisky.

Sírvase, muy frío, en copa de cocktail.

FRAIMAR = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
$^1/_2$ vasito de los de jerez de coñac.
1 cucharada de las de café de brou=de=noix.
1 — de horchata.
10 gotas de marrasquino.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una cor= naranja.

FANTASIA JEREZANA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de benedictino.
6 u 8 — de Angostura.
1/2 vasito de vino de Jerez.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GAMBRINUS = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de ginebra holandesa.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

GASSMANN'S = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
1/3 de vasito de los de jerez de gin.
2/3 — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja.

GENTLEMAN'S = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 copita de whisky.
1/2 vasito de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

GAMBOITA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de curaçao rojo.
1/2 copita de vermut Carpano.
1/2 — de Jerez seco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

GARVEY = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de cointreau.
Unas — de Angostura bitters.
1/2 copita de coñac V. O. S. de Garvey.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GARRIDO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
Una cáscara de naranja.
1/3 de copita de dry gin.
2/3 — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GOYA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
6 u 8 — de marrasquino.
El jugo de media naranja.
1 copita de gin Vaughan Jonhes.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GUELL CHAMPAGNE = COCKTAIL

Empáñese una copa de champagne de Angostura bitters y después se la agrega 3 ó 4 pedacitos de hielo y 4 gotas de curaçao rojo. Se termina de lle= nar la copa de champagne extra dray, añadiendo una corteza de naranja y otra de limón, ambas ex= primidas.

GIBSON = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de jarabe de goma.
1/2 vasito de vermut.
1/2 — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

GIN = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 — de Angostura.
2 — de curaçao.

Termínese de llenar la copa de dry gin.

Agítese todo muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole un pedazo de limón.

GIRAND'S = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de jarabe mandarina licor.
1/2 vasito de gin.
1/2 — de kirsch.
1/2 — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

GLAN=EYE=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
$^1/_2$ copita de absinthe.
$^1/_2$ — de pipermint.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

GOLF=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado.
6 u 8 gotas de Angostura.
$^1/_3$ de copita de vermut.
$^2/_3$ — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GONDOL = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jugo de limón.
1 — de horchata.
1 vasito de los de jerez de gin.

Agítese y sírvase en vaso mediano, en el que se hayan puesto 2 ó 3 ostras frescas.

GRAN MARNIER = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de anisete.
$^1/_2$ vasito de Gran Marnier.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

GRAN BENEDICTINO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de marrasquino.
6 u 8 gotas de Angostura.
$^1/_2$ vasito de los de jerez de benedictino.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GRAN KUMMEL = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 vasito de kummel.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GRAN RON = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 — — de curaçao.
1 vasito de ron.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

GRAN VAINILLA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 vasito de los de jerez de crema de vainilla.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GRAN VIA = COCKTAIL.

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 — — de jarabe de goma.
1/2 vasito de los de jerez de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

GUERNESEY = COCKTAIL

Prepárese en vaso de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 corteza de limón.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de curaçao.

El resto de cerveza de Gengibre. Remuévase y sírvase acompañado de unas pajas.

HAIGAND HAIG'S = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de Angostura.
6 u 8 — de Orange bitters.
1 copita de las de licor de whisky.
Haig and Haig.
1 copita de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

HENRI = ESCOBAR = COCKTAIL

Prepárese un vaso de cocktail, seis u ocho pedacitos de hielo, una cucharada de café de benedictino, diez gotas de curaçao, media copita de dry gin y media copita de vermut italiano.

Sírvase con una guinda en vaso de cocktail.

HILO DE HIERRO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de jarabe de grosella.
6 u 8 — — de granadina.
1 cucharada de jugo de limón.
1 vasito de los de jerez de whisky.

Agítese y sírvase en vaso de vino con una cereza.

HOLANDA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao Blos.
1/2 vasito de Cherry brandy.
1/2 — de Oporto rojo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail; póngase una guinda.

HUEVA = COCKTAIL (De gusto amargo)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 gotas de Angostura.
1/2 copita de Fernet Branca.
1/2 — de Carpano (amargo).

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una corteza de naranja.

IDEAL = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de marrasquino.
Unas gotas de jugo de naranja.
1/3 de copita de vermut italiano.
1/3 — — francés.
1/3 — — ginebra Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

INCKA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de naranja.
1/2 vasito de Cherry brandy.
1/2 — de gin.
1/2 — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

INDIA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de curaçao.
4 ó 6 — de marrasquino.
6 u 8 — de Angostura.
1 cucharada de jarabe de plátanos.
1 vasito de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una cereza y una corteza de limón.

INTERNACIONAL = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jarabe de plátanos.
6 u 8 gotas de gin.
1/2 vasito de Fine Champagne.
1/2 — de chartreuse.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

ITALIANO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de vermut.
1/4 — de granadina.
1/4 — de Fernet branca.

Agítese en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

INFANTA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Gran Marnier.
1/2 copita Oporto Bandeira.
1/2 — Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

IDEAL ROOM = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
$^1/_3$ de copita de ginebra.
$^2/_3$ — de Apricot brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

IRUN = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Angostura bitters.
$^1/_4$ de copita de ron.
$^1/_4$ — de cazalla.
$^1/_4$ — de coñac.
$^1/_4$ — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

IRIS = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
Una cucharada pequeña de azúcar.
$^2/_3$ de copita de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo unas hojitas de hierbabuena.

ISABEL = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos trocitos de hielo.
$^1/_2$ copita de granadina.
$^1/_2$ — de crema de cassis.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

JACK ROSE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

4 ó 5 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
1 cucharada de jarabe de granadina.
$^2/_3$ de copita de Aple Jack.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

JAPONESA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas grandes de jarabe de azúcar.
2 — — de horchata.
El jugo de una naranja.
$^1/_2$ copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de agua, terminándola de llenar con soda muy fría.

JEREZ = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
$^1/_4$ de copita de vermut italiano.
$^3/_4$ — de Jerez seco.
10 gotas de curaçao.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

JERSEY = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
Una cucharada de jarabe de goma.
1 copita de Apple brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

JOCKEY = CLUB

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1 copita de dry gin.

Agítese en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

JOHN = DEWAR = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

2 ó 4 pedacitos de hielo.
2 gotas de Angostura.
5 — de curaçao.

El resto, hasta llenar la copa, de whisky white Label.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

❦ ❦ ❦

JUDGE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado unos trocitos.
3/4 de copita de whisky.
1/4 — de Apricot brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

❦ ❦ ❦

KLONDYKE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
3 ó 4 gotas de Orange bitters.
1/2 vasito de los de jerez de sidra.
1/2 — — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

❦ ❦ ❦

KESSLER = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Gran Marnier.
El jugo de media naranja.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de coñac Otard Dupuy V. O.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

KIRIKI = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de crema de cacao.
1/2 copita de coñac Osborne.
1/2 — de vermut Martini Rossi.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

KRONE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de kirsch.
1/2 copita de coñac Insuperable.
1/2 — de Oporto Bandeira.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

KNICKERBOKER = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
4 gotas de curaçao.
El jugo de medio limón.
1 rodaja fina de naranja.
4 cucharadas de las de café de jarabe de frambuesa.
1 cucharada grande de hielo picado.
2 copitas de ron Santa Cruz.

Remuévase muy bien y sírvase en el mismo vaso que se ha preparado, agregando alguna fruta del tiempo.

KOLA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo.
6 u 8 gotas de genciana.
$^1/_2$ cucharada de las de café de jugo de limón.
$^1/_2$ — — de jarabe de goma.
$^1/_2$ vasito de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

LATIN = COCKTAIL (Cocktail latino)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de absinthe.
1/2 copita de las de licor de marrasquino.
1/2 vasito de Jerez.
1/2 copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

LAVANDIERE = COCKTAIL

Prepárese en vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
3/4 de copita de gin.
1/3 — de vermut Carpano amargo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

LAIMIEL = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 ú 8 gotas de Angostura.
1 copita de kirsch.
1 — de crema de Noyau.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

LANGOSTINOS = COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

- 1/2 copita de salsa inglesa.
- 1 cucharada pequeña de jugo de limón.
- 8 ó 10 gotas de vinagre.
- 2 colas de langostinos a pedacitos.

Floréese con un poquito de paprika, cayena y pimienta molida.

LUBINA = COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

- El jugo de medio limón.
- 1/2 copita de salsa inglesa.
- Unas gotas de vinagre.
- Un poquito de salsa de tomate Ketchup.
- Unos pedacitos de lubina hervida.

Floréese con un poquito de cayena y pimienta molida.

LONVING = COCKTAIL (Amante cocktail)

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.
- 1 cucharada de azúcar.
- 1 yema de huevo.
- 1 vasito de coñac.
- 1 — de Oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con un poquito de nuez moscada rallada.

LAWS = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

1 huevo fresco.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de Oporto rojo.
1 — de coñac.

Agítese todo muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de agua, añadiendo un poquito de nuez moscada rallada.

LONDON = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 — — de Orange bitters.
$^1/_2$ vasito de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

LORETO = COCKTAIL (Sin alcohol)

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
3 cucharadas de las de café de jarabe de azúcar.
El jugo de una naranja.

Añádasele unas frutas del tiempo, sin que puedan faltar tres o cuatro guindas y unas hojitas de hierbabuena. Termínese de llenar de agua de seltz y sírvase muy frío en el mismo vaso.

LORD'S = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 copita de las de licor de whisky.
1 — — de coñac.
1 vasito de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail que tenga los bordes azucarados y con jugo de limón.

LOVE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
La yema de un huevo fresco.
1 copita de Martini.

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

LUCETA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
6 u 8 — de marrasquino.
1 copita de ron Luceta.
$^1/_2$ vasito de los de jerez de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

LUSITANIA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
Unas gotas de ajenjo.
$^2/_3$ de copita de vermut francés.
$^1/_3$ — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MAC = DONALD = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de curaçao.
6 u 8 gotas de Angostura.
$^1/_2$ copita de whisky.
$^1/_2$ — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

MADERA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de curaçao.
$^1/_2$ vasito de vino de Madera.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

MACK = KINLAY = COCKTAIL (Sin alcohol)

Prepárese en copa de agua:

1 yema de huevo fresco.
1/2 copita de salsa inglesa.
1 cucharada de las de café de vinagre.
1 — — de jugo de limón.
1 — — de salsa de tomate
1 Ketchup.

Floréese con un poquito de cayena, pimienta molida y sal.

Este cocktail se debe beber de una sola vez y seguidamente tomar un buen sorbo de cerveza.

MADURO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 copa de Jerez seco.
1 cucharada de las de café de curaçao rojo.
Unas gotas de marrasquino.
— — de Angostura bitters.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail añadiendo una guinda.

MAGRITAS = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
— de Cherry brandy.
$^1/_2$ copita de gin Gordon.
$^1/_2$ — de vermut Cora Blanco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MANUEL ARNUS = COCTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
$^1/_2$ copita de whisky escocés.
$^1/_2$ — de dry gin.
La clara de un huevo fresco.
Unas gotas de jarabe de fresas.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

MARABU = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de chartreuse amarillo.
1 cucharada de las de café de coñac.
$^3/_4$ de copita de vermut italiano.
$^1/_4$ — de gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

MILKA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de Gran Marnier.
3/4 de copita de byrrh violet.

Agítese muy bien y tenga especial cuidado en servirlo muy frío.

MIMOSA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1/2 copita de gin.
1/2 — de licor Vicille Cure.
1/2 vasito de vermut francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

MIRABOTAN = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de ron.
1/2 — de marrasquino.
1/2 — de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

MONKEY GLAND = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de granadina.
El jugo de media naranja.
1/2 copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

MONTIEL = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Gran Marnier.
6 u 8 — de marrasquino.
El jugo de media naranja.
1/2 copita de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MORNING = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Angostura.
6 u 8 — de absinthe.
1 cucharada de azúcar.
1 — de las de café de curaçao.
1 copita de whisky.
1 — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de las de jerez con una corteza de limón.

MOUNTAINS = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 copita de coñac.
1 — de esencia de café.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MOUSSELINE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
6 u 8 gotas de noyao.
1/3 de vasito de vermut Cinzano.
1/3 — — Rossi.
1/3 — — de cointreau.

Agítese y sírvase en copa de cocktail guarnecida con una guinda y una corteza de limón.

MADRID = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de granadina.
4 — de absenta.
4 — de curaçao.
1/3 copita de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una rodaja de limón.

MAGAUD'S = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
10 gotas de anisete.
1 cucharada de Rye whisky.
1/2 vasito de gin.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja.

❦ ❦ ❦

MAIPU PIGALLS = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de jugo de limón.
— de jarabe de granadina.
— de Angostura bitters.
— de kirsch.
— de kummel.
1/2 copita de gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ESPECIALIDAD DEL BARMAN
MANOLO PRIETO

❦ ❦ ❦

MAJESTIC = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 copita de las de licor de Majestic cointreau.
1 vasito de kirsch.
1/2 — de vermut.

Agítese y sírvase en vaso mediano con una rodaja de corteza de limón.

MANCHESTER = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de curaçao.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 vasito de ron.
1/2 — de vino blanco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

MANCHURIA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas hojitas de hierbabuena.
— — de menta.
1 copita de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MANILA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 — de anisete.
1 vasito de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda y corteza de limón.

MANZANA TEDDY = COCKTAIL (Caliente).

Prepárese en una ponchera:

1 copa de aguardiente de cidra Calvados.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
Un poco de nuez moscada rallada.
Una rodaja de manzana reineta.

A estos ingredientes se les agrega, todo ello en la ponchera, una discreta cantidad de agua hirviendo, se agita suavemente y se sirve en copa de agua.

MANHATTANN = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 cucharada de hielo picado.
2 gotas de Angostura.
3 — de curaçao.
$^1/_4$ de copita de vermut italiano.
$^3/_4$ — de whisky Canadian Club.

Agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco y sírvase en copa de cocktail, agregándole una guinda.

MARCONI = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
$^1/_3$ de copita de vermut italiano.
$^2/_3$ — — Apple brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MARQUEZ = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 — de jugo de naranja.
$^1/_2$ copita de vermut italiano.
$^1/_2$ — de ginebra inglesa.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MARSALA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de melocotón bitters.
6 u 8 gotas de marrasquino.
6 u 8 gotas de anisete.
$^{1}/_{2}$ vasito de marsala.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

MARTINEZ = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 gotas de Orange bitters.
3 — de marrasquino.
$^{1}/_{2}$ copita de vermut Noilly Prats.
$^{1}/_{2}$ — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

MARTINI = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
$^{1}/_{4}$ de copita de vermut Noilly Prats.
$^{3}/_{4}$ — de dry gin.

Sírvase en copa de cocktail.

MARTINICA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
4 ó 6 — de curaçao.
$^1/_2$ vasito de vermut italiano.
$^1/_2$ — de ron de la Martinica.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

MARY PICKFORD = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
La clara de un huevo.
1 cucharada de las de café de marrasquino.
1 — — de granadina.
1 copita de ron Bacardi.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

METROPOLITAN = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

$^1/_2$ copita de vermut francés.
$^1/_2$ — de coñac.
Unas gotas de Angostura bitters.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MIAMI = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1/3 de copita de ginebra inglesa.
2/3 — de jugo de piña.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MILAGRO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/3 de copita de vermut italiano.
2/3 — de ginebra inglesa.
Unos pedacitos de piña americana.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MILLONARIO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 — de azúcar.
6 u 8 gotas de curaçao.
El jugo de medio limón.
1 vasito de vino de Burdeos.
1 clara de huevo.

Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano. Pónganse pajas.

MONCAYO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1/2 copita de ron.
1/2 — de jugo de piña.
Unas gotas de curaçao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MONO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
1 vasito de anís del mono.
1 — de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

MONTAÑA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1/4 de copita de vermut francés.
1/2 copita de coñac.
1/4 de copita de Oporto.
Unas gotas de Angostura.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MONTEALEGRE=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 o 4 pedacitos de hielo.
6 o 8 gotas de Sherry brandy.
1/2 copita de gin.
1/2 — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MINERVA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de ajenjo.
Unas gotas de Angostura.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NANA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
La clara de un huevo.
1 cucharada de azúcar.
1 copita de coñac.

Agítese y sírvase frío en copa de cocktail.

NASH-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
$^1/_2$ copita de gin Gordon.
$^1/_2$ — de Oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NAVAL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de crema de cacao.
1 — — de Gran Marnier.
$^1/_2$ copita de dry gin.
$^1/_2$ — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

NENA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unas gotas de Orange bitters.
$^1/_3$ de copita de curaçao.
$^2/_3$ — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NENA BELMONTE=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de gran Marnier.
1/2 copita de Dubonnet.
1/2 — de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NUTRITIVO = COCKTAIL

(Especial para los inapetentes).

Prepárese en cocktelera:

1 copita de jugo de carne.
1 yema de huevo fresco.
1 copita de agua hirviendo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

NAUTICO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
10 gotas de crema mandarina.
1/2 copita de Jerez.
1/2 — de Oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NAPOLEON = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
Unas gotas de jugo de limón.
$^{1}/_{2}$ copita de gin.
$^{1}/_{2}$ — de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NEW = YORK = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 copita de whisky.
Unas gotas de marrasquino.
— de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOBLE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado muy menudo.
$^{2}/_{3}$ de whisky Bourbon.
$^{1}/_{3}$ de crema de cassis.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOEL = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos trocitos de hielo picado.
1/2 copita de Dubonnet.
1/2 — de coñac.
Una cucharada de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOILLY = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de crema de cassis.
1 — — de marrasquino.
1 — — de anisete.
1/2 vasito de vermut Noilly Prats.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

NOVEDAD COGNAC = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe simple.
1 — — de marrasquino.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de naranja.

NOVEDAD CURAÇAO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
$^1/_2$ vasito de los de jerez de curaçao.
$^1/_2$ — — de agua de seltz.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOVEDAD CHARTREUSE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de marrasquino.
1 vasito de chartreuse.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOVEDAD CHERRY BRANDY = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de curaçao.
6 u 8 gotas de Angostura.
$^1/_2$ vasito de Cherry brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOVEDAD GIN = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 — — de anisete.
1 vasito de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

NOVEDAD KIRSCH = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 ú 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 — — de marrasquino.
1 vasito de kirsch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con unas cerezas.

NOVEDAD WHISKY = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de jarabe de goma.
1 — de marrasquino.
1 vasito de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una cereza y una corteza de limón.

NUNCIAL = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de menta.
6 u 8 gotas de marrasquino.
10 — de Orange bitters.
1 vasito de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja.

OJEN = COCKTAIL

Prepárese en un vaso grande con bastante hielo:

1 copita de ojén Morales.

Termínese de llenar el vaso con agua de seltz. Remuévase con una cucharilla hasta que esté bien frío, añádase unas gotas de Angostura y pásese a una copa de cocktail.

OLD = GRES = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
$^2/_3$ de copita de whisky.
$^1/_3$ — de leche.

Sírvase muy frío en copa de cocktail y floréesele con un poquito de nuez moscada rallada.

OLD=TOM=COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de curaçao.

Termínese de llenar la copa de Old=tom=gin y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

OMNIUM=COCKTAIL (Dulce)

Prepárese en un gran vaso:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de marrasquino.
1 copita de vermut francés.

Sírvase en copa de cocktail, agregando una ro=daja de limón.

ORANGE=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de media naranja.
1/2 copita de cointreau.
1/2 — de Gran Marnier.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ORO = COCKTAIL (Sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
2 cucharadas de las de café de jarabe de granadina.
El jugo de una naranja.
1 copita de agua filtrada.

Bátase todo ello muy bien en la cocktelera.

Sírvase en un gran vaso de cristal, floreándole de canela.

OSTRAS = COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

El jugo de medio limón.
1/2 copita de salsa inglesa.
1 cucharada de las de café de salsa de tomate Ketchup.

OTERMIN = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de coñac Otard Dupuy.
1/2 — de vermut Noilly Prats.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

OPERA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos trocitos de hielo.
1/2 copita de Dubonnet.
1/2 — de dry gin.
2 cucharadas de crema de mandarina.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja.

OPORTO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jarabe de granadina.
6 u 8 gotas de marrasquino.
4 ó 6 — de anisete.
1/2 vasito de Oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

ORANGE = BLOSSOM = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de granadina.
1 cucharada de las de café de jugo de naranja.
1 copita de dry gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

OSBORNE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de licor Noyau.
1 cucharada de curaçao.
1/2 vasito de los de jerez de Osborne.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

PALACE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de curaçao.
Unas gotas de ron.
1/2 copita de Jerez.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PALM BEACH = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de un limón.
1/2 copita de dry gin.
1/2 — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PALMA REAL = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de ron Bacardi.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

PARADISE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
El jugo de media naranja.
6 gotas de curaçao.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PALERMO ALCAZAR = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de ron Bacardi.
1/2 — de Noilly Prats.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PEDRITO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de absinthe.
1 clara de huevo.
1/2 copita de gin Vaughan Jonhes.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

❦ ❦ ❦

PERCEBES = COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

El jugo de medio limón.
1/2 copita de salsa inglesa.
10 gotas de vinagre.
3 ó 4 percebes cocidos.

Floréese con un poquito de cayena y pimienta molida.

❦ ❦ ❦

PICADILLY = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jugo de limón.
1/2 copita de gin Vaughan Jonhes.
1/2 — de vermut Martini Rossi.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

❦ ❦ ❦

PIERRETT = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
1/2 copita de gin Booth's.
1/2 — de solera Osborne.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PIERROT = COCKTAIL (Sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
El jugo de una naranja.
1 copita de horchata.
1/2 — de agua de seltz.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

PLYMONTH = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
1 cucharada de las de café de jarabe de fresas.
1/2 copita de coñac Otard Dupuy.
1/2 — de anisete.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

POWER'S = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de crema de Noyau.
1/2 copita de whisky de barril.
1/2 — de vermut francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PRIME = ROSE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de absinthe.
1/2 copita de Peach brandy.
1/2 — de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PARIS MADERA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de las de café de jarabe de granadina.
10 gotas de anisete.
6 u 8 gotas de marrasquino.
1/2 vaso de vino de Madera.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

PEACOCK = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de ajenjo.
1 — de amer=Picon.
$^2/_3$ de copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PEÑALVER BRANDY = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de marrasquino.
6 u 8 — de anisete.
10 — de jarabe de granadina.
$^1/_2$ vasito de los de jerez de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda macerada de kirsch.

PEPITO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharadita de azúcar.
$^1/_2$ copita de jugo de piña.
$^1/_2$ — de Old Tom gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PERALTA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Cherry brandy.
$^1/_3$ de copita de vermut italiano.
$^2/_3$ — Otard Dupuy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PERLA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado.
$^1/_3$ de copita de menta verde.
$^1/_3$ — de crema de cacao.
$^1/_3$ — de crema de leche.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PERLA DE ORIENTE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos trocitos de hielo picado.
$^1/_2$ copita de Apricot brandy.
$^1/_4$ de copita de crema de leche.
$^1/_4$ — de menta blanca.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PERFECTO = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
$^1/_3$ de copita de Gordon dry gin.
$^1/_3$ — de vermut francés.
$^1/_3$ — de vermut italiano.

Sírvase en copa de cocktail y agréguese un pedacito de limón.

PICK = ME = UP = COCKTAIL

En una copa de champagne, póngase:

Unos pedacitos de hielo picado.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1 cucharada — de curaçao.
1 — — de coñac.

Termínese de llenar la copa de champagne y añádase una corteza grande de limón y otra de naranja.

PICON = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado.
$^3/_4$ de copita de amer=Picon.
$^1/_4$ — de vermut Cinzano.
1 cáscara de naranja.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PIDOUX = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos trocitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
1/3 de copita de vermut francés.
1/3 — de dry gin.
1/3 — de amer=Picon.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

❦ ❦ ❦

PIDOUX GIN = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 cucharada de las de licor de jarabe de grosella.
1 — — de anisete.
1/2 vasito de gin Vaughan Jonhes.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

❦ ❦ ❦

PINO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas hojitas de hierbabuena.
2/3 de copita de ginebra.
1/3 — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PIÑA BLOSSOM = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado.
1/4 de copita de jugo de piña.
1/4 — de vermut francés.
1/4 — — italiano.
1/4 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PIÑA BRONK = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 copita de jugo de piña.
1/2 — de ron.
Unas gotas de curaçao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PLUS = ULTRA = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de curaçao.
3 — — de marrasquino Zara.

Termínese de llenar la copa de coñac Fundador y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una uva.

POEMA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
$^{1}/_{3}$ de copita de vermut francés.
$^{2}/_{3}$ — de dry gin.
Unas gotas de Orange bitters.
Unas gotas de benedictino.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

POLO = COCKTAIL

Prepárese en un vaso de agua:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
$^{1}/_{3}$ de copita de jugo de naranja.
$^{1}/_{3}$ — de coñac.
$^{1}/_{3}$ — de ginebra inglesa.

Termínese de llenar de agua de seltz y sírvase en el mismo vaso.

POLLO PERA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
$^{3}/_{4}$ de copita de vermut.
$^{1}/_{4}$ — de Fernet Branca.

Agítese en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

PORRONES = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de kirsch.
1 — de esencia de café.
1/2 vasito de curaçao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

❦ ❦ ❦

PRESIDENTE = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso:

10 gotas de granadina.
1/2 copita de ron Bacardi.
1/2 — de vermut Noilly Prats.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

❦ ❦ ❦

PRINCIPE DE GALES = COCKTAIL

En una copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de brandy.
1 — — de chartreuse amarillo

Termínese de llenar la copa de champagne y añádasele una rodaja grande de limón y otra de naranja.

QUINTANA=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Angostura bitters.
Unas gotas de ajenjo.
1 copita de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RAIMUNDO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de jugo de limón.
Unas gotas de Angostura bitters.
1/2 copita de dry gin.
1/2 — de vermut francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

REAL=COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 o 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
6 — de Angostura.
1/2 copita de gin.
1/2 — de Dubonnet.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de naranja

REINA VICTORIA=COCKTAIL

En una copa de champagne se ponen:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de Gran Marnier.
1 — — de cointreau.

Se termina de llenar la copa de champagne y se añade una rodaja grande de limón y otra de naranja.

REVERENDO = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de curaçao.
2 cucharadas de las de café de benedictino.
1 cucharada de las de café de vermut italiano.
$^1/_2$ copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

REVISTA = COCKTAIL

Prepárese en copa de agua:

1 terrón de azúcar.
Unas gotas de Angostura bitters.
Unas — de Orange bitters.
Unas — de ajenjo.
Unas — de anisete.
Exprímase una corteza de limón.
1 copita de whisky.

Agítese con una cucharilla y sírvase en una copa alta.

RAUMBOU = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
$^{1}/_{4}$ de copita de chartreuse.
$^{1}/_{4}$ — de Cherry brandy.
$^{1}/_{4}$ — de coñac.
$^{1}/_{4}$ — de crema de cacao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RECALADA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
6 u 8 gotas de cointreau.
$^{1}/_{2}$ copita de coñac.
El jugo de media naranja.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

RIVERA LORA PURSER = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielc.
$^{1}/_{2}$ copita de coñac.
$^{1}/_{2}$ — de vermut italiano.
Unas gotas de marrasquino.
Unas — de Orange bitters.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón exprimida.

RON = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de jarabe de fresas.
$^1/_2$ copita de vermut Martini Rossi.
$^1/_2$ — de ron Negrita.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ROSE = COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de media naranja.
2 cucharadas de las de café de jarabe de granadina.
1 cucharada de las de café de jugo de limón.

Agítese muy bien en la cocktelera y pásese a copa de cocktail, terminándola de llenar de agua de seltz.

ROSSINTON = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de kummel Bardinet.
$^1/_2$ copita de vermut Cinzano.
$^1/_2$ — de gin Booth's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RUFINA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Orange bitters.
El jugo de media naranja.
$^1/_2$ copita de licor de albaricoque.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RYE WHISKY = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
6 u 8 — de vermut francés.
6 u 8 — de vermut italiano.
$^3/_4$ de copita de whisky Canadian Club.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ROOSEVELT = COCKTAIL

Prepárese en un vaso de vino. Frótese en el interior del vaso con un limón, y espolvoréese de azúcar:

6 u 8 gotas de Angostura.
6 — de Orange bitters.
1 vasito de cointreau.
1 cucharada de kummel.

Remuévase con una cucharilla y agréguese una corteza de limón.

ROSE = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 gotas de granadina.
8 — de Dubonnet.
1/2 copita de gin.
1/2 — de vermut francés.

Sírvase en copa de cocktail con una guinda.

RUIZ DE ALDA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado.
1/2 copita de Jerez.
1/2 — de coñac Fundador.
Un poquito de jugo de piña americana.
1 cucharada de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RUSSO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de kummel.
1/2 — de vodka.

Añádase una cucharada pequeña de crema de chantilly.

Sírvase, muy frío, en copa de cocktail.

SAGASTA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
$^1/_3$ de copita de whisky.
$^1/_3$ — de Dubonnet.
$^1/_3$ — de vermut.
Una cucharada de jugo de naranja.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SALOME = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
$^1/_4$ de copita de ron.
$^1/_4$ — de vermut italiano.
$^1/_4$ — de vermut francés.
Unas gotas de Orange bitters.

Agítese v sírvase en copa de cocktail.

SALUDABLE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de crema de cassis.
6 u 8 gotas de Angostura.
$^1/_2$ vasito de los de jerez de quina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja.

SAK = ROSS = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de grosella.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de vino de Madera.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SALON = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de Dubonnet.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SAN REMO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de cointreau.
1/2 copita de chartreuse.
1/2 — de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SATRUSTEGUI = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de vermut francés.
1 cucharada de las de café de crema de cacao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

SEVILLA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de granadina.
6 u 8 — de kirsch.
1 copita de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SPAGHETTI = COCKTAIL (caliente)

Prepárese en copa de vino:

Una cucharada grande de Spaghetti hervidos al diente.
1/2 copita de salsa Perrins.
1 cucharada de salsa de tomate caliente.

Floréese con queso rallado y sírvase.

SOTAVENTO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de Jerez seco.
1/2 — de vermut italiano.
Unas gotas de Orange bitters.
Unas — de curaçao rojo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón.

SANJURJO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de Orange bitters.
10 — de anisete.
1/2 vasito de los de jerez de ginebra.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SAN MARTIN = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de granadina.
8 — de chartreuse.
1/2 copita de gin.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SANSON = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos trocitos de hielo picado.
1/2 copita de ron.
1/2 — de vermut italiano.
Unas gotas de curaçao.
Unas — de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SARATOGA = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de vermut francés.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SASSONE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jugo de limón.
1/2 — — de Angostura bitters.
1 — — de azúcar en polvo.
1 copita de dry gin Gordon.

Agítese muy bien y téngase un especial cuidado en servir este cocktail muy frío.

SARDINERO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado.
Una cucharada de curaçao.
Unas gotas de Orange bitters.
$^1/_2$ copita de vermut.
$^1/_2$ — de apple Jack.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SAVOINI = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado.
$^1/_3$ de copita de vermut italiano.
$^2/_3$ — de whisky.
Unas gotas de ajenjo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SAVOY = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
Unas — de marrasquino.
Unas — de Angostura bitters.
$^2/_3$ de copita de dry gin.
$^1/_3$ — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SEÑORITA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
$^{3}/_{4}$ de copita de marrasquino.
$^{1}/_{4}$ — de leche.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

75 = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

4 ó 5 pedacitos de hielo.
8 gotas de granadina.
1 cucharada de las de café de jugo de limón y el resto hasta llenar la copa de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SIDE = CAR = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
2 cucharadas de las de café de jugo de limón.
$^{1}/_{2}$ copita de cointreau.
$^{1}/_{2}$ — de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SIDRA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar.
Unas gotas de Orange bitters.

Agítese y sírvase en copa de vino, terminándola de llenar de sidra. Añádase una rodaja de naranja.

SIN NOMBRE = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1/3 de copita de pipermint.
1/3 — de cointreau.
1/3 — de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SMITH = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de Apricot brandy.
1 cucharada de crema de menta.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SODA=COCKTAIL

Prepárese en vaso de agua:

Hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
1 cucharada de azúcar.
1 corteza de limón.

Termínese de llenar el vaso de gaseosa de limón y sírvase en el mismo.

SOUVENIR = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de crema Noyau.
$^1/_2$ copita de dry gin.
$^1/_2$ — de vermut francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SUPREMO = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
8 — de curaçao.
$^1/_2$ copita de coñac.
$^1/_2$ — de crema de cacao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TANGO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

4 ó 5 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1 cucharada de las de café de jarabe de grosella.
1 — — de marrasquino.
3/4 de copita de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

TAPIA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Orange bitters.
1/2 vasito de vermut.
1/2 — de Apple brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TAXI = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada grande de jugo de limón.
1 — — de ajenjo.
1/2 copita de vermut francés.
1/2 — de ginebra inglesa.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TIP = TOP = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unas gotas de benedictino.
Unas — de Angostura.
Unas — de Orange bitters.
1 copita de vermut francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TOISON DE ORO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
6 u 8 — de Gran Marnier.
El jugo de media mandarina.
1 copita de ginebra inglesa.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TORPEDERO XIII = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de benedictino.
1 — — de curaçao.
$^{1}/_{2}$ copita de gin Gordon.
$^{1}/_{2}$ — de vermut francés.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

TIPPERARY = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
8 — de menta.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

TIQUI = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
1/3 de copita de vermut italiano.
1/3 — de ron.
1/3 — de marrasquino.
Unas gotas de jugo de piña.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TOLEDO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
10 — de quinina.
10 — de black berry coñac.
1/2 vasito de los de jerez de curaçao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TU Y YO=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1/3 de copita de jerez.
2/3 — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

UZCUDUN=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.
1 — de jarabe de granadina.
1/2 vasito de vermut.
1/2 — de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una cor=teza de limón.

VERDI=COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
1/2 copita de dry gin.
1/2 — de pipermint.

Sírvase en copa de cocktail

VERMUT = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de dry gin.
1 — — de curaçao.
3/4 de copita de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

VETERANO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de granadina.
Unas — de ajenjo.
1/2 copita de ron.
1/2 — de chartreusse amarillo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

VINO DEL RIN=COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
6 u 8 — de Angostura.
1/2 vasito de vino del Rin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

VINZES = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo .
1 cucharada de las de café de anisete.
4 ó 6 gotas de Angostura.
1 copita de quina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

VIVA MADRID = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
El jugo de media mandarina.
1/2 vasito de los de jerez de gin.
Unas gotas de Orange bitters.
10 gotas de anisete.
1/2 vasito de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

VOLUNTARIO = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

1 cucharada de azúcar.
Unas gotas de Angostura.
Unas — de amer=Picon.
1 copita de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

VORONOFF = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de kirsch.
1 — — de pipermint.
1 copita de gin Vaughan Jonhes.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

WILSON = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de ajenjo.
$^1/_2$ copita de ajenjo.
$^1/_2$ — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

WHITE RAT = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
$^1/_4$ de copita de anisete.
$^3/_4$ — de ajenjo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

XIBSON = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura bitters.
$^1/_2$ vasito de vermut francés.
$^1/_2$ — de Gordon gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

YANKEE = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de jugo de naranja.
1 Filbert Nut.
$^1/_4$ de copita de Gran Marnier.
$^3/_4$ — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

YPRES = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de goma.
8 ó 10 gotas de Orange bitters.
10 gotas de kirsch.
$^1/_2$ vasito de los de jerez de whisky.
$^1/_2$ — — de vino blanco.

Agítese y sírvase en copa de vino con una guinda.

YORK = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de whisky.
1/2 — de vermut francés.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

ZAZA = COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1/2 copita de Dubonnet.
1/2 — de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, agregándole una guinda.

ZENITH = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera :

Unos trocitos de hielo.
8 ó 10 gotas de anisete.
6 u 8 — de Angostura.
1 copita de dry gin.
1 — de whisky.

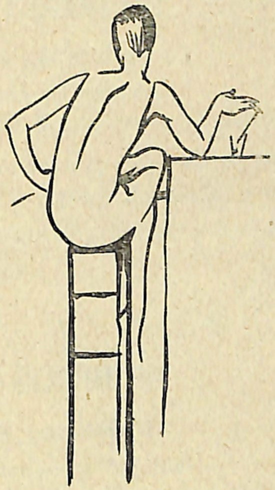
Agítese y sírvase en copa de cocktail con una cereza.

ZARAGOZA = COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de granadina.
1/3 de copita de ron Bacardi.
1/3 — de gin Gordon.
1/3 — de coñac Español.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



COBBLERS

En toda combinación de cobbler entra la fruta del tiempo. Quizás por esto sea uno de los más agradables refrigerantes. Se preparan principalmente a base de jerez, coñac, champagne y whisky.

ABSINTHE = COBBLER

Prepárese en cocktelera :

1 cucharada de azúcar.
1 vasito de los de jerez de Absinthe.

Agítese muy bien y pásese a vaso de whisky, terminándole de llenar de soda y añadiendo unos pedacitos de frutas del tiempo y una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

ALICANTE = COBBLER

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
$^1/_2$ vasito de licor Noyau.
$^1/_2$ — de crema cacao blanca.
1 — de vino de Alicante.

Agítese y pásese a vaso grande, añadiendo unos pedacitos de melocotón.

BURGUNDY=COBBLER

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada pequeña de marrasquino.
1 — de vino de Borgoña.

Agítese y pásese a un vaso grande, añadiendo unas uvas y frutas del tiempo y terminándole de llenar de agua de seltz.

CAFE = COBBLER

Prepárese en copa de agua :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de curaçao.
1 — de cointreau.

Agréguese alguna fruta del tiempo picada y se termina de llenar la copa de café negro. Se sirve con pajas.

CALIFORNIA = COBBLER

Prepárese en un gran vaso :

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
Unas gotas de curaçao.
El jugo de medio limón.

Termínese de llenar de vino de California. Re=

muévase con una cucharilla y adórnese con unas frutas del tiempo.

Sírvase con pajas.

CINZANO = COBBLER

Prepárese en un vaso grande:

1 cucharada pequeña de azúcar.
8 ó 10 gotas de Orange bitters.
$^1/_2$ vasito de curaçao.
$^1/_2$ — de kirsch.
1 — de Cinzano.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo y una rodaja de naranja.

Sírvase con pajas.

CHAMPAGNE = COBBLER

Prepárese en copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
8 gotas de curaçao.
8 — de coñac.
6 — de Gran Marnier.

Añádase alguna fruta del tiempo muy picadita y termínese de llenar la copa de champagne.

Sírvase en la misma copa. Póngase pajas.

CHICAGO = COBBLER

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 — pequeña de Angostura bitters.
1 vasito de coñac.

Remuévase con una cucharilla y termínese de llenar el vaso de soda y añádase unas frutas del tiempo.

CLARETE = COBBLER

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de jarabe simple.
1 — de curaçao.
1 — pequeña de jugo de limón.
Unas gotas de marrasquino.
1 vaso de vino de Burdeos.

Remuévase con una cucharilla y agreguése un poco de fruta del tiempo.

Sírvase pajas.

DERBY = COBBLER

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jarabe de plátano.
1 copita de solera.
$^1/_2$ plátano partido a rodajitas.
10 ó 12 fresas.

Se termina de llenar la copa de oporto y se sirve en la misma.

Póngase pajas.

ESPAÑOL = COBBLER

Prepárese en copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
Unas cortecitas de naranja.
El jugo de un limón.

Termínese de llenar la copa de champagne.

GASCON = COBBLER

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar en polvo.
1 — — de jarabe de piña.
1 — — de Gran Marnier.

Se agrega fruta del tiempo y se termina de llenar la copa de jerez.

Sírvase con pajas.

IDA = COBBLER

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 copita de las de licor de jarabe de plátanos.
1 vasito de vino de jerez.

Agítese y sírvase en vaso de vino con unas fru=tas del tiempo.

KUMMEL = COBBLER

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 — — de coñac.
1 vasito de los de jerez de kummel.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo pi=cadas. El resto, hasta llenar la copa, de agua de seltz.

Sírvase pajas.

MADERA = COBBLER

Prepárese en un vaso grande :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de goma.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 vasito de los de licor de curaçao.
1 — de vino de Madera.

Remuévase y decórese con unas frutas del tiempo.
Sírvase pajas.

MAHOU = COBBLER

Prepárese en una copa grande:

Unos trocitos de hielo picado.
El zumo de un limón.
Una corteza de naranja.

Agréguese una cucharada de azúcar y termínese de llenar de cerveza Pilsen de Mahou.

MALAGA = COBBLER

Prepárese en vaso de agua:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de marrasquino.
1 — de Gran Marnier.
1 vasito de vino de Málaga.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo. Sírvase pajas.

MARSALA = COBBLER

Prepárese en copa de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1/2 copita de curaçao.
1/2 — de ron.
1 vasito de marsala.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo. Sírvase pajas.

COBBLER DE OPORTO = PIDOUX

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/3 de copita de licor de jarabe de granadina.
2/3 — de vino de oporto.

Termínese de llenar de agua de seltz y adórnese con unas frutas.

❦ ❦ ❦

PARIS = COBBLER

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jarabe de grosella.
1 — — de curaçao.

Se agrega alguna fruta del tiempo y se termina de llenar la copa de oporto.

Sírvase con pajas.

❦ ❦ ❦

SHERRY = COBBLER

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
8 gotas de curaçao rojo.
8 — de coñac.
1 copita de jerez.

Se agrega alguna fruta del tiempo, picada menu-

dita, se le rocía ligeramente de oporto y se sirve en la misma copa.

Póngase pajas.

SIDRA = COBBLER

Prepárese en un gran vaso :

1 cucharada de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de hielo.
1/2 vasito de marrasquino.
1/2 — de coñac.
1/2 — de curaçao.

El resto, de sidra y agua de seltz. Remuévase con una cucharilla y añádase una rodaja de naranja.

TEA = COBBLER

Prepárese en copa de agua :

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de curaçao.
1 — de coñac.

Se le agrega alguna fruta del tiempo muy picada y se termina de llenar la copa de ron Jamaica.

Sírvase con pajas.

WHISKY-COBBLER

Prepárese en vaso de whisky:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
1 — — de jarabe de piña.
1 copita de whisky.

Añádase alguna fruta del tiempo y termínese de llenar el vaso de agua de seltz.

Sírvase con pajas.

COOLERS

Es un aperitivo de los más agradables y de los de menos graduación alcohólica.

Los clásicos coolers se preparan a base de ginger=ale.

El coolers en ayunas es un gran tonificador.

BOSTON = COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de zarzaparilla.

Termínese de llenar la copa de ginger=ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

BRASS = COOLER

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de plátanos.
El jugo de medio limón.

Agítese bien y pásese a un vaso grande, terminándole de llenar de ginger Beer.

Sírvase con pajas.

BRONZINK = COOLER

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
El jugo de una naranja.
1 copita de gin.
1 — de vermut.

Remuévase y termínese de llenar de agua de seltz, añadiendo una rodaja de naranja.

BRUNSWICK = COOLER

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.
1 vasito de Ginger Ale.

Agítese muy bien y pásese a un vaso grande guarnecido de frutas del tiempo cortadas.

Sírvase con pajas.

BULL = DOG = COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
3/4 de una copa de las de licor de dry gin.

Termínese de llenar la copa de ginger=ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

REMSEL = COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de whisky.

Termínese de llenar la copa de ginger=ale y agí=tese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

ROCKY=MOUNTAIN=COOLER

Prepárese en cocktelera:

La yema de un huevo fresco.
El jugo de medio limón.
1 copa de cidra.

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en una copa grande, terminándola de llenar de ginger=ale y añadiendo un poquito de nuez moscada ra=llada.

SARATOGA = COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de coñac.

Termínese de llenar la copa de ginger=ale y agí=tese muy bien con una cucharilla larga de las de re=fresco.

TOD'S = COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar.
1 — de crema de cassis.
1/2 copita de dry gin.

Agítese muy bien y termínese de llenar de soda.

ZENITH = COOLER

Prepárese en un vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de plátanos.
1 vasito de ginebra.

Termínese de llenar de ginger=ale, agítese con una cucharilla y añádase unas rodajitas de plátanos. Sírvase con pajas.

CRUSTAS

El crusta es una combinación de bebidas muy semejante al cobbler. Se caracteriza por su preparación y porque lleva jugo de limón.

BRANDY-CRUSTA

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1/4 de copita de licor de marrasquino.
3/4 — — de coñac.
Unas gotas de jugo de limón.

Bátase muy bien, cuélese, adórnese de fruta y sírvase en copa preparada como el gin-crusta.

CROIX-CRUSTA

Prepárese en cocktelera:

3 cucharadas de hielo picado.
3 gotas de Angostura bitters.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jarabe de granadina.
1 — — de marrasquino.
1 — — de jugo de limón.
1 copita de ron Saint Croix.

Agítese muy bien y sírvase en una copa prepa-

rada de la misma manera que hemos hecho para el gin=crusta.

GIN = CRUSTA

En una cocktelera se ponen:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
5 gotas de marrasquino.
5 — de Angostura bitters.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 — — de jugo de limón.
1 copita de dry gin.

Tómese una copa alta de cristal y humedézcase los bordes con jugo de limón, con el fin de que se adhiera un poco de azúcar en polvo. Se recorta la corteza de un limón en forma de sierpe y se pone en el interior de la copa. Se agita muy bien lo pre=parado en la cocktelera y se sirve en la copa prepa=rada, añadiéndole dos guindas.

SHERRY=CRUSTA

En una cocktelera se prepara:

3 cucharadas de hielo picado.
3 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de marrasquino.
1 — — da jarabe de piña.
1 copita de jugo de limón.
1 — de jerez.

Se agita muy bien el contenido de la cocktelera

y se pasa a una copa alta de cristal, que habre=mos preparado de la misma forma que para el gin=crusta.

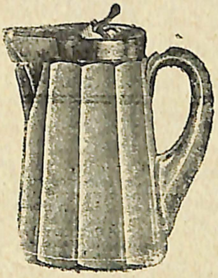
WINTER PALACE = CRUSTA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de mandarina bitters.
El jugo de media mandarina.
$^1/_2$ vasito de los de jerez de marrasquino.
$^1/_2$ — — de kirsch.
1 cucharada de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en un vaso preparado como el gin=crusta y rocíese con cherry Brandy.

Sírvase pajas.



CUPS

El significado inglés de la palabra *cup* indica una vasija grande de metal o cristal tallado, donde se preparan composiciones de vinos y licores con frutas del tiempo.

El cup es una bebida cuyo uso se ha generalizado mucho en las comidas. Como refrescante, en la época de calor se puede tomar a cualquier hora.

Los cups, preparados en grandes jarras de cristal tienen una presentación decorativa que los hace ser más agradables.

Los más corrientes son los preparados con champagne y clarete.

CHAMPAGNE = CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Se prepara dentro de una vasija a propósito:

2 cucharadas grandes de azúcar en polvo.
2 — de las de café de marrasquino.
2 — — de curaçao rojo.
2 — — de kirsch.
2 — — de coñac.
200 gramos de fruta del tiempo cortada a pedacitos.
1 rodaja grande de limón.
1 — — de naranja.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 cáscara de pepino fresca.
1/2 botella de agua mineral, gaseosa o sifón.

Mézclese muy bien todo y déjese en maceración durante media hora; pasado ese tiempo se le añade una cantidad de hielo suficiente para que se refresque toda la mezcla muy bien.

En el momento preciso de servirse se le añade una botella de champagne, pasándose inmediatamente a las copas de champagne.

CINZANO = CUP

En un gran vaso de agua, con unos pedacitos de hielo, se pone:

4 ó 6 gotas de Angostura.
6 — de Noyao.
8 ó 10 gotas de ron.
1 cucharada de curaçao.
El resto de Asti espumoso.

Remuévase con una cucharilla y añádanse unas frutas del tiempo y unas uvas.

Sírvase con pajas.

❦ ❦ ❦

CLARETE = CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Dentro de una gran vasija a propósito se pone

2 cucharadas grandes de azúcar.
2 — de las de café de marrasquino.
2 — — de curaçao rojo.
2 — — de kirsch.
2 — — de coñac.
El jugo de medio limón.
200 gramos de fruta del tiempo.
1 rodaja grande de limón.
1 — — de naranja.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 cáscara de pepino fresca.
1/2 botella de agua mineral, gaseosa o sifón.
1 — de rioja clarete.

Se mezcla todo muy bien y se deja macerar du= rante media hora, pasada la cual se le agrega una

cantidad de hielo picado suficiente para que enfríe muy bien.

Se sirve en copas de las en que se bebe el vino de Burdeos.

CLEMEAN=CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Poner en una gran vasija:

2 cucharadas grandes de jarabe de horchata.
2 — — de azúcar molida.
2 — de las de café de coñac.
2 — — de marrasquino.
2 — — de ron Negrita.
1 piña de américa cortada a pedacitos cuadrados.
1 soda grande o sifón.
Una cantidad de hielo picado suficiente para enfriar el cup.

Unos momentos antes de servirse se agrega una botella de champagne.

COSMOPOLITA CLARETE=CUP

Prepárese en vaso de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
6 u 8 gotas de Noyau.
1 vasito de coñac.

El resto, de vino rojo, y unas frutas del tiempo dicadas.

Remuévase y sírvase en el mismo vaso, añadiendo una rodaja de naranja.

Sírvase pajas.

MADERA-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Dentro de una vasija a propósito se ponen:

2 cucharadas grandes de azúcar en polvo.
2 — de las de café de mandarinet.
2 — — de chartreuse.
2 — — de kirsch.
2 — — de coñac.
200 gramos de fruta del tiempo cortada a pedacitos.
1 rodaja grande de limón.
1 — — de naranja.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 cáscara de pepino fresco.
1/2 botella de agua mineral, gaseosa o sifón.
1 — de vino de Madera.

Se mezcla todo muy bien, se deja en maceración durante media hora y después se le añade hielo picado suficiente para que se enfríe muy bien.

Sírvase en vasitos de los en que se bebe el vino de Madera.

SIDRA=CUP

En un vaso de whisky:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
6 ó 8 gotas de Noyao.
10 — de curaçao.

El resto de sidra y champagne.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo y una rodaja de limón y otra de naranja.

Sírvase con pajas.

SUBLIME=CUP

(Proporción para cuatro personas.)

En una vasija a propósito:

2 cucharadas grandes de azúcar.
2 — de jarabe de granadina.
2 — de marrasquino.
2 — de coñac.
2 — de curaçao.
2 manzanas partidas en rodajitas.
200 gramos de fresas del tiempo.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 soda.

Hielo suficiente para que enfríe muy bien.

Momentos antes de servirse se añade una botella de champagne.

SWEEDISH=BOW=CUP (cup alemán)

(Proporción para cuatro personas.)

Se prepara en una gran vasija o ponchera:

2 cucharadas grandes de azúcar.
2 — de las de café de coñac.
3 — — de kirsch.
1 copita de stockhalms Punch.
1/2 kilogramo de fresas del tiempo.
1/2 botella de vino del Rin.
1 soda Berritz.

Se le agrega una cantidad de hielo bastante para que se enfríe muy bien. Se deja fermentar la mez=cla unos momentos, y antes de servirse se le agrega media botella de champagne.

ORANGE=CUP (sin alcohol, refrescante)

(Proporción para cuatro personas.)

En una vasija grande a propósito póngase:

El jugo de 6 naranjas.
— de 2 limones.
1 cucharada de las de café de jarabe de granadina.
1 — — de jarabe de plátano.
1 — — de jarabe de albaricoque.
300 gramos de fruta del tiempo.
2 sifones.

Hielo picado en cantidad suficiente para que se enfríe muy bien.

Sírvase en copa de agua.

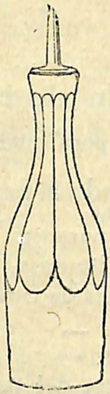
VINO DEL RIN = CUP

Prepárese en vaso de whisky:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de coñac.
1 — de curaçao.
1 vasito de vino del Rin.
1 rodaja de naranja.
1 — de limón.

Unas frutas del tiempo picadas y algunas uvas y fresas.

Sírvanse pajas.



DAISYES

También el daisy se deriva del cobbler; su diferencia es porque algunos se hacen con jugo de naranja o clara de huevo.

BRANDY=DAISY

Prepárese en un gran vaso de cristal:

El jugo de medio limón.
2 cucharadas de hielo picado.
2 — de jarabe de azúcar.
El jugo de una naranja.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien y termínese de llenar de agua de seltz.

GINGER=ALE=DAISY

Prepárese en cocktélera :

2 cucharadas de hielo muy picado.
2 — de jarabe de azúcar.
El jugo de medio limón.
El jugo de media naranja.
2 cucharadas de Cherry brandy.

Agítese muy bien y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de ginger=ale.

MORNING GLORY=DAISY

Prepárese en cocktelera:

El jugo de medio limón.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1/2 copita de gin.
3 gotas de absinthe.
3 ó 4 pedacitos de hielo.
La clara de un huevo fresco.

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de agua de seltz.

RON = DAISY

Prepárese en un gran vaso de cristal:

2 cucharadas de hielo muy picado.
1 cucharada de jarabe de azúcar.
El jugo de un limón.
2 gotas de curaçao.
2 — de chartreuse amarillo.
1/2 copita de ron.

Agítese muy bien y termínese de llenar de agua de seltz.

EGG-NOGGS

El Egg-Nogg es una agradable bebida de gran valor nutritivo compuesta a base de huevos o leche.

ARABE-NOGG

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar.
1 — pequeña de jugo de limón.
1 yema de huevo.

Ráspese un poco de nuez moscada, agítese muy bien y agréguese:

1 copita de crema de café.
1 vasito de leche.

Vuélvase a agitar y pásese a vaso grande, añadiendo un poco de crema de chantilly.

BALTIMORE EGG-NOGG (frío)

Prepárese en cocktelera:

2 cucharadas de hielo.
1 yema de huevo fresco.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
1 cucharada de vino de Madera.
1 copita de ron.
1 — de coñac.
1 copa grande de leche.

Agítese muy bien y sírvase, floreándole con un poquito de canela.

BREAKFAST-EGG-NOGG

Prepárese en cocktelera:

2 cucharadas de hielo picado.
1 yema de huevo.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
1/2 copita de licor de curaçao.
1/2 — de coñac.
6 gotas de crema de menta.

Agítese muy bien y floréese con canela al servirlo.

EGG-NOGG (ponche español, caliente)

Prepárese en cocktelera:

1 huevo fresco.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
1 copita de coñac.
1 copa grande de leche caliente.

Agítese muy bien y sírvase, añadiéndole un po-

quito de nuez moscada rallada. Los egg-noggs pueden prepararse fríos o calientes; como asimismo se pueden preparar de ron, whisky, ginebra, jerez, etc., etc.

FLORIDA-NOGG

Prepárese en vaso grande:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar.
1/2 vasito de coñac.
1/2 — de ron.

El resto de leche caliente.

Remuévase y añádase un poco de nuez moscada rallada.

FRANCES-EGG-NOGG

Prepárese en cocktelera:

2 cucharadas de azúcar.
2 yemas de huevo.
1 vasito de los de jerez de ron o coñac.

Agítese muy bien y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de leche muy caliente.

GIN = EGG = NOGG (caliente).

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
1 corteza de limón.
1 vasito de gin.

Agítese y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de leche caliente y rociándole de coñac. Sírvanse pajas.

GIN = EGG = NOGG (frío)

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1 corteza de limón.
1 vasito de gin.

Agítese y pásese a un vaso grande, terminándole de llenar de leche fría y rociándole con unas gotas de anisete. Sírvanse pajas.

IMPERIAL = EGG = NOGG

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 huevo fresco.
1 vasito de los de jerez de ron.
1 — — de nata de leche.

Agítese muy bien y pásese a vaso grande, floreándole de nuez moscada rallada. Sírvanse pajas.

FIZZES

El fizz es una bebida compuesta a base de jugo de limón, especialmente para tomar en ayunas o después de haber hecho algún exceso.

Tiene muy buenas propiedades para regular el organismo.

ABSINTHE = FIZZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
La clara de un huevo.
1 vasito de los de jerez de absinthe.

Agítese muy bien y pásese a vaso de whisky, terminándole de llenar de soda y añadiendo una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

BISMARCK=FIZZ

Prepárese en cocktelera :

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
1 vasito de ginebra.

Agítese muy bien y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de agua de seltz.

BRANDY=FIZZ

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

CHINA=FIZZ

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de una mandarina.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 clara de huevo fresco.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

GIN = FIZZ

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar.
1 vasito de gin Gordon.

Agítese y sírvase en vaso mediano, terminándole de llenar de soda.

Sírvanse pajas.

GOLD = FIZZ

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 yema de huevo fresco.
El jugo de un limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

MORNING = GLORY = FIZZ

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
La clara de un huevo fresco.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
El jugo de un limón.
4 gotas de absinthe.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande, terminándole de llenar de soda.

ROYAL = FIZZ

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de jarabe de granadina.
El jugo de un limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

SILVER = FIZZ

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
La clara de un huevo fresco.
El jugo de un limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

TEXAS = FIZZ

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
El jugo de una naranja.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 copita de dry gin.

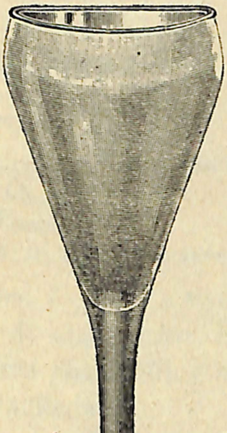
Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

TROCADEROS = FIZZ

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
2 cucharadas pequeñas de jarabe de azúcar.
1 copita de Dubonnet.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.



FLIPS

Bebida a base de yema de huevo. Su uso está muy generalizado en España. El porto y jerez=Flip eran ya conocidos antes de establecerse los Bares Americanos.

ALFONSO XIII=FLIP

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
$^1/_2$ copita de Oporto.
1 yema de huevo.
8 ó 10 gotas de Gran Marnier.

Agítese muy bien y pásese a vaso de flip, terminándole de llenar de champagne, Piper extra dry, Remuévase con una cucharilla y añádase un poco de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

BOSTON=FLIP

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
3/4 partes de whisky.

Sírvase en vaso de cocktail, con pajas.

CACAO=FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
La yema de un huevo fresco.
1/2 vasito de crema de cacao.
1/2 — de chocolate frío.

Agítese y sírvase en vaso de flip, floreándole de nuez moscada rallada.

CINZANO=FLIP

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
Un poco de nuez moscada rallada.
6 u 8 gotas de Noyao.
6 u 8 — de ron.

Agítese muy bien y pásese a vaso de flip, terminándole de llenar de Cinzano.

Sírvase con pajas.

CLARETE = FLIP

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
La yema de un huevo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 rodaja de limón.
8 ó 10 gotas de marrasquino.
1 vasito de vino de Madera.

Agítese y pásese a vaso de flip, floreándole con un poco de nuez moscada rallada.

COFFEE = FLIP

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar.
1 cucharada pequeña de Noyao.
La yema de un huevo.
1/2 vasito de ron.

Agítese muy bien y sírvase en vaso de flip, terminándole de llenar de café negro, frío.

Sírvanse pajas.

CURAÇAO = FLIP

Prepárese en cocktelera :

1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar.
1 vasito de curaçao.
1/2 — de coñac.

Agítese y sírvase en un vaso de whisky, a

diendo una copa de leche muy caliente y un poco de nuez moscada rallada.

DEWEY=FLIP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar.
$^1/_2$ copita de marrasquino.
$^1/_2$ vasito de Oporto blanco.

Agítese y sírvase en vaso de flip, floreándole con muez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

EGG=FLIP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
10 gotas de curaçao.

Agítese muy bien y añádase:

1 vasito de coñac.
1 — de Jerez.

Vuélvase a agitar y sírvase en vaso mediano, floreándole de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

FLIP=FLAP

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 copita de las de licor de jarabe de goma.
1 clara de huevo.
1 vasito de coñac.

Agítese y sírvase en vaso de vino de jerez.
Sírvanse pajas.

GIN=FLIP

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
6 u 8 gotas de Noyao.
1 vasito de gin.

Agítese y sírvase en vaso de flip, con un poquito de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

GLASCOW=FLIP

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 huevo fresco.
El jugo de un limón.
1 vasito de ginger Ale.

Agítese y sírvase en vaso grande, acompañado de unas pajas.

HOLANDA = FLIP

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de las de café de bitters de manzanas.
1 — — de crema de vainilla
1 vasito de cointreau.
1 — de Cherry brandy.

Agítese muy bien y pásese a copa mediana, terminándola de llenar de champagne. Floréese de vainilla.

Sírvanse pajas.

LIMON = FLIP

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar.
1 huevo fresco.
El jugo de un limón.
6 u 8 gotas de curaçao.
1/2 vasito de coñac.
Un poco del agua natural.

Agítese y sírvase en vaso de flip, floreándole de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

MADERA = FLIP

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
6 u 8 gotas de coñac.
1 vasito de vino de Madera.

Agítese y sírvase en vaso de flip, añadiendo un poquito de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

PORTO = FLIP

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copa de Oporto.

Agítese todo muy bien, floreándolo con canela.
Sírvase en vaso de cocktail, con pequeñas pajas.

PIDOUX = FLIP

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar.
1 copa de Dubonnet.

Agítese todo muy bien, floreándolo con canela.
Sírvase en vaso de cocktail, con pajas.

SHERRY=FLIP

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copa de Jerez.

Agítese todo muy bien, floreándolo con canela. Sírvase en vaso de cocktail, con pajas.

TRASATLANTICA=FLIP

Prepárese en cocktelera:

5 ó 6 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1 copita de solera 1847.
1 cucharada de azúcar en polvo.
Unas gotas de chartreuse amarillo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de jerez, pol= voreándola de canela.

WHINTER=PALACE=FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar.
1 yema de huevo.
1 cucharada pequeña de marrasquino.
1 copita de curaçao.
Un poco de jugo de limón y de naranja.

Agítese y sírvase en vaso de flip, floreándole con un poco de nuez moscada rallada.

GROGS

Los grogs es una bebida cuya fórmula está proporcionada por tres partes de agua hirviendo, una de licor, el que se desee; una cucharada grande de azúcar y rodaja de limón.

Los grogs más corrientes son los de ron, whisky, gin y coñac.

AMERICAN=GROG

Prepárese en vaso de servir los grogs :

1 cucharada de azúcar en polvo.
$^1/_2$ copita de las de licor de ron.
$^1/_2$ — — de coñac.
1 rodaja de limón incrustada de cuatro clavos (especia).

Termínese de llenar el vaso de te hirviendo.

COFFEE = GROG

Prepárese en vaso de grog :

2 ó 3 terrones de azúcar.
1 rodaja de limón.
1 vasito de ron.
1 taza de café negro.

Póngase a la lumbre hasta que esté bien caliente la mezcla, después se la rocía de coñac y se sirve ardiendo.

GROG = ESPAÑOL

Prepárese en un gran vaso :

1 cucharada grande de azúcar en polvo.
1 copita de las de licor de coñac o ron.
1 rodaja de limón incrustada de 3 ó 4 clavos (especia).

El resto, de agua hirviendo.

Sírvase en el mismo vaso, con una cucharilla de las de café.

GROG = HOLANDES

Prepárese en vaso de grog :

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de las de licor de coñac.

Termínese de llenar el vaso con leche hirviendo.

GROG A LA MENTA

La misma combinación que el grog español, poniendo en lugar de coñac o ron una copita de menta.

INGLES-GROG

Prepárese en vaso de grog:

- 2 cucharadas de azúcar.
- 1 vasito de los de jerez de whisky.
- 1 cucharada de curaçao.
- 1 — de Orange bitters.

El resto, de agua caliente.
Remuévase y añádase una rodaja de naranja.
Sírvanse pajas.

SANO-GROG

Prepárese en vaso de grog:

- 1 cucharada de azúcar.
- 1 copita de las de licor de whisky.
- 1/2 vasito de curaçao.
- 1/2 — de ron.
- 1 rodaja de limón.

El resto, de agua caliente.
Remuévase y sírvase con unas pajas.

SIDRA = GROG

Calentar un vaso de sidra con una cucharada de azúcar y pásese a uno de agua. Añádase una rodaja de naranja y una copita de Calvados. Remuévase y rocíese con una copa de coñac y quémese al servirlo.

WHISKY = GROG

La misma fórmula que para el grog español, sustituyendo el coñac por el whisky.

JULEPS

Esta bebida es una derivación del cobbler, significándose de él porque lleva unas hojitas de hierbabuena o menta.

CHAMPAGNE-JULEP

Prepárese en una copa de las de champagne:

2 ó 3 pedacitos de hielo muy picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta del tiempo muy picada.
3 ó 4 hojitas de hierbabuena.

Se termina de llenar la copa de champagne y se sirve en la misma con unas pajas.

GIN-JULEP

Prepárese en vaso de whisky:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
3 ó 4 hojitas de menta fresca.
1 vasito de los de jerez de gin.
1 copita de chartreuse.

Agítese con una cucharilla y añádase unas frutas del tiempo y una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

MINT = JULEP

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien y viértase en un gran vaso de cristal, donde previamente se hayan puesto unas frutas del tiempo muy picadas y unas hojitas de hierbabuena. Se termina de llenar el vaso de agua de seltz y se rocía con un poquito de ron. Se sirve con pajas.

OLD = JULEP

Prepárese en una cocktelera con hielo :

1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de coñac.
1 — de whisky.

Se agita muy bien y se pasa a una gran copa de cristal, en la que previamente se hayan puesto unas frutas del tiempo muy picadas y unas hojas de hierbabuena. Se termina de llenar la copa de agua de seltz y se sirve acompañado de unas pajas.

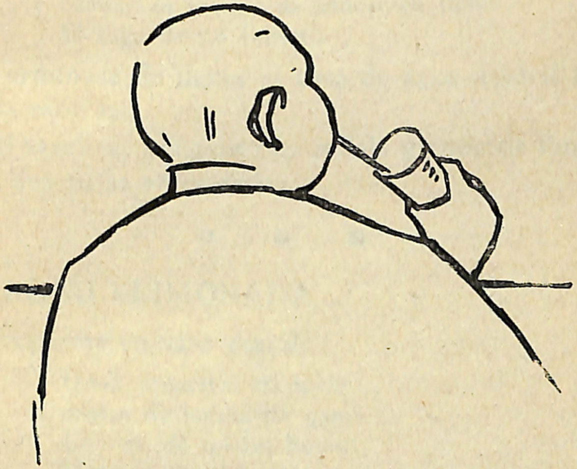
VINO DEL RIN-JULEP

Prepárese en copa de agua :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
3 ó 4 hojas de menta fresca.
1 vasito de vino del Rin.

El resto, de vino y de agua de seltz.

Añádase unas frutas, remuévase y sírvase con unas pajas.



LIMONADAS

Es una bebida refrescante muy popular y de gran consumo en los meses de verano.

LIMONADA

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 cucharada grande de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.

Termínese de llenar el vaso de agua natural filtrada muy fría.

Al servirse, póngase una rodaja grande de limón con dos pajas atravesadas.

CORDIAL-LIMONADA

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo.
1 copita de jarabe de goma.
El jugo de medio limón.
Unas frutas del tiempo.
1 vasito de cherry Cordial.
El resto, de agua natural.

Remuévase con una cucharilla y sírvase con pajas.

EGG = LIMONADA

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 yema de huevo fresco.
1 copita de agua.

Bátase muy bien en la cocktelera y pásese a una copa de agua, floreándose con un poco de nuez moscada rallada.

LIMONADA MADRILEÑA (verbenas)

(Proporción para cuatro personas.)

Prepárese en una gran vasija a propósito:

100 gramos de azúcar en polvo.
250 — de melocotones partidos a pedacitos.
1 limón partido en rodajas.
1 botella de vino de Valdepeñas.
1/2 — de agua.

Déjese en maceración durante media hora, y, antes de servirse, se le agrega una buena proporción de hielo para que se enfríe muy bien.

IMPERIAL = LIMONADA (sidral español)

Prepárese en un gran vaso de cristal :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.
1 cucharada de las de café de bicarbonato.

Termínese de llenar el vaso de agua de seltz y bébase durante su efervescencia.

LEMON = SQUASH

Prepárese en un gran vaso de cristal :

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de un limón.

Termínese de llenar el vaso con soda.

RIN = LIMONADA

Prepárese en vaso grande :

Unos pedacitos de hielo muy picado.
1 cucharada grande de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta del tiempo muy picada.
El jugo de un limón.
1 copita de vino del Rin.

Termínese de llenar el vaso de agua natural filtrada.

SHERRY = LIMONADA

Prepárese en un gran vaso de cristal :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo d un limón.
1 copita de las de licor de jerez.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua de seltz.

Al servirse, una rodaja grande de limón atra= vesada por dos pajas.

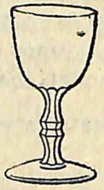
ZARA = LIMONADA

Prepárese en un vaso de agua :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de un limón.
1 copita de marrasquino de Zara.
El resto, de vino blanco.

Agítese con una cucharilla y añádase al servirlo una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.



NARANJADAS

En la preparación de las naranjadas se seguirá el mismo procedimiento que en las limonadas, pues se trata de dos bebidas de propiedades muy semejantes.

NARANJADA

Prepárese en un gran vaso de cristal :

1 cucharada grande azúcar en polvo.
El jugo de una naranja.

Termínese de llenar el vaso de agua natural filtrada y muy fría. Póngase una rodaja grande de naranja atravesada por dos pajas.

CORDIAL = NARANJADA

Prepárese en vaso grande :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 copita de jarabe de goma.
El jugo de una naranja.
Unas frutas del tiempo picadas.
1 vasito de cherry Cordial.
El resto, de agua natural.

Remuévase con una cucharilla y sírvase con unas pajas.

EGG = NARANJADA

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de media naranja.
1 yema de huevo fresco.
1 copita de agua natural.

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en una copa grande, floreándola con nuez moscada rallada.

MANDARINA = NARANJADA

Prepárese en un gran vaso :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
1 — — de jarabe de granadina.
El jugo de una mandarina.

Agua natural hasta llenar el vaso. Agítese con

una cucharilla larga, y al servirse, una rodaja grande de mandarina con dos pajas atravesadas.

IMPERIAL = NARANJADA

Prepárese en un gran vaso :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar en polvo.
El jugo de una naranja.
1 cucharada pequeña de bicarbonato.

Añadir agua de seltz hasta llenar el vaso. Bébase durante su efervescencia.

ORANGE = SQUASH

Prepárese en un gran vaso de cristal :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de una naranja.

PONCHES

El ponche es una bebida americana muy generalizada en España. Se preparan calientes y fríos y a base de licores, frutas, leche y huevos. Los más corrientes entre nosotros son los de leche, huevos y copa de coñac o ron.

PONCHE DE LECHE (caliente)

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada grande de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de leche caliente.
$^1/_2$ copita de ron o coñac.

Bátase muy bien con una cucharilla en la cocktelera y sírvase en un vaso grande, floreándole con un poquito de canela.

ARRAK-PONCHE (caliente)

Prepárese en vaso grande:

1 cucharada de azúcar.
el jugo de medio limón.
1 vasito de los de Madera de Batavia Arrak.

Termínese de llenar el vaso de agua caliente, remuévase y floréese de nuez moscada rallada.

ARRAK = PONCHE (frío)

Prepárese en un vaso grande :

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 vasito de los de Madera de Batavia Arrak.

Agítese con una cucharilla y agréguese unas uvas y frutas de la estación a pedacitos. Sírvanse pajas.

BICICLETA = PONCHE

Prepárese en un gran vaso :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 cucharada pequeña de curaçao.
1 copita de ron.

Termínese de llenar de agua de seltz.

Remuévase con una cucharilla y añádase una rodaja de naranja. Sírvanse pajas.

BOMBAY = PONCHE

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo fresco.
Unas gotas de marrasquino.
— de coñac.
1 vasito de vino de jerez.

Agítese y sírvase en vaso grande, con una rodaja de naranja. Sírvase con pajas.

BURDEOS = PONCHE (frío)

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de jarabe de goma.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de curaçao.
Unas gotas de marrasquino.
1 vasito de vino de Burdeos.

Agítese y sírvase en vaso grande, añadiendo unas frutas del tiempo.

CHAMPAGNE = PONCHE (frío)

Prepárese en copa de champagne :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
1 — de las de café de curaçao.
1 — — de marrasquino.
El jugo de medio limón.
Unos pedacitos de fruta del tiempo variada.

Termínese de llenar la copa de champagne. Muy suavemente, con una cucharilla, se remueven todos los ingredientes y se sirve en la misma copa.

CITROEN = PONCHE

En un vaso de cristal deposítese :

1 cucharada pequeña de azúcar.
1 copita de curaçao.
1 vasito de los de jerez de leche caliente.
Un poco de nuez moscada rallada.

Remuévase y rocíese de whisky.

CLARETE = PONCHE (frío)

Prepárese en un vaso de agua :

1 cucharada de azúcar.
3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.
1/2 copita de curaçao.
10 gotas de marrasquino.

Agítese con una cucharilla y pásese a otro vaso menor, donde hayamos depositado unas frutas del tiempo, rociadas con media copita de coñac y una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

COFFEE = PONCHE (frío)

Prepárese en copa de agua :

Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada de azúcar.
6 u 8 gotas de curaçao.
6 u 8 — de Noyao.
1 vasito de kirsch.

El resto, de café negro frío.

Agítese y sírvase con unas pajas.

COSMOPOLITA = PONCHE

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de las de café de jarabe de fresa.
1 — — de curaçao.
1 vasito de coñac o ron.
1 cucharada de jugo de limón.
1 vasito de vino rojo.

Agítese y sírvase en vaso grande, guarnecido de frutas del tiempo y una rodaja de naranja.

Sírvanse pajas.

CURAÇAO = PONCHE

Prepárese en vaso grande:

Una cucharada de azúcar.
3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de jugo de limón.
1/2 vasito de coñac.
1/2 — de ron.
1 — de curaçao.

Remuévase con una cucharilla y añádanse unas frutas del tiempo cortadas y una rodaja de naranja. Sírvanse pajas.

DELAVARE = PONCHE.

Prepárese en copa de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 vasito de vino de Madera.
1 copita de coñac.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 — de jugo de limón.

Remuévase y añádanse unas frutas del tiempo. Sírvanse pajas.

DRAGON=PONCHE (frío)

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
El jugo de medio limón.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de jerez.

Termínese de llenar el vaso con champagne. Remuévase suavemente con una cucharilla y sírvase. Pónganse pajas.

EGG=MILK=PONCHE

Prepárese en un gran vaso:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar.
1 huevo fresco.
1 vasito de coñac.
1 — de ron.
1 corteza de limón.

El resto, de leche fría.

Remuévase muy bien con una cucharilla y floréese de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

ELDORADO = PONCHE

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 vasito de coñac.
1/2 vasito de ron.
1/2 — de whisky.

Agítese muy bien y sírvase en vaso grande, con unas frutas del tiempo y una rodaja de limón. El resto, de agua de seltz.

Sírvanse pajas.

GIN = PONCHE (caliente)

Prepárese en vaso de agua:

1 cucharada de azúcar.
1 — de jugo de limón.
6 gotas de Noyao.
1 cucharada de las de café de jarabe de frambuesa
1 vasito de los de jerez de gin.
1 rodaja de naranja.

El resto de agua caliente.

Remuévase con una cucharilla y sírvanse pajas.

GIN = PONCHE (frío)

Prepárese en vaso de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de jugo de limón.
6 u 8 gotas de Noyao.
1 cucharada de las de café de jarabe de frambuesa.
1 vasito de los de jerez de gin.
1 rodaja de naranja.

El resto, de agua de seltz.

Remuévase con una cucharilla y sírvase con pajas.

IRISH = PONCHE (caliente)

Prepárese en vaso de grog:

1 cucharada de azúcar.
1 — pequeña de jugo de limón.
1 vasito de los de jerez de irish whisky.

El resto, de agua caliente.

Remuévase y añádase una rodaja de limón.

KIRSCH = PONCHE (caliente)

Prepárese en vaso de grog:

1 cucharada de azúcar.
1 — pequeña de jugo de naranja.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de kirsch.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua caliente.

Añádase una rodaja de limón y sírvase con pajas.

KIRSCH = PONCHE (frío)

Prepárese en vaso de agua:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — pequeña de jugo de limón.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de kirsch.

El resto, hasta llenar la copa, de agua. Remuévase. Añádanse unas cerezas. Sírvase en la misma copa con unas pajas.

MANHATAM = PONCHE (caliente)

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada grande de azúcar.
1 yema de huevo fresco.
1/2 copita de whisky Canadian.
1/2 — de coñac.
1 copa de leche hirviendo.

Bátase muy bien en la cocktelera con una cucharilla y sírvase en un vaso grande con un poquito de nuez moscada rallada.

MARGARITA-PONCHE

Prepárese en un gran vaso de cristal:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
1 copita de las de licor de whisky.
1 vasito de ron.
1 — de coñac.

Remuévase y añádase unas rodajas de plátanos. Sírvanse pajas.

MILK-PONCHE (caliente)

Prepárese en un gran vaso:

1 cucharada de azúcar en polvo.
Un poquito de jugo de naranja.
1/2 copita de las de licor de curaçao.
1 — de ron.

El resto, de leche caliente.

Remuévase y se añade una rodaja de naranja y un poquito de nuez moscada rallada.

MILK = PONCHE (frío)

Prepárese en un gran vaso:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de las de café de jugo de naranja.
1/2 copita de las de licor de curaçao.
1 — de ron.

Termínese de llenar la copa de leche fría. Remuévase con una cucharilla y añádase una rodaja de naranja. Sírvanse pajas.

MARTINI = PONCHE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de las de licor de curaçao.
1 vasito de coñac.
1 vasito de los de jerez de vermut Martini Rossi.

Agítese y sírvase en vaso de whisky, donde previamente se hallan puesto una rodaja de naranja y unas frutas del tiempo. El resto de agua de seltz. Sírvanse pajas.

MAULER = PONCHE

Prepárese en vaso de whisky:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de jarabe de fresas.
1 rodaja de naranja y varias de plátanos.

El resto, de champagne.

Remuévase con una cucharilla y añádanse unas fresas. Sírvanse pajas.

MISSISSIPI = PONCHE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
$^1/_3$ de copita de coñac.
$^1/_3$ — de ron.
$^1/_3$ — de whisky.
Unos pedacitos de piña de América y naranja.

Termínese de llenar el vaso con agua natural filtrada. Remuévase con una cucharilla de las de refresco y sírvase en el mismo vaso.

PARISIEN = PONCHE

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
El jugo de media naranja.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
1/3 de copita de curaçao.
1/3 — de ron.
1/3 — de coñac.

Termínese de llenar el vaso con agua de seltz. Remuévase con una cucharilla y sírvase.

PORTO = PONCHE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
1 — — de jarabe de granadina.
El jugo de medio limón.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.

Termínese de llenar el vaso con oporto. Se remueven un poco todos estos ingredientes con una cucharilla y se sirve en el mismo vaso.

Sírvase con pajas.

RON = PONCHE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cuchrada grande de azúcar.
10 gotas de curaçao.
El jugo de medio limón.
Unos pedacitos de fruta variada.
1 copita de ron.

Termínese de llenar el vaso con agua de seltz. Remuévase con una cucharilla y sírvase en el mismo vaso con unas pajas.

SALOME = PONCHE

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada de azúcar.
La yema de un huevo.
1 vasito de curaçao.

Agítese y pásese a vaso grande, terminándole de llenar de leche.

SHERRY = PONCHE (frío)

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de jarabe de granadina.

Termínese de llenar el vaso con jerez y sírvase en el mismo acompañado de unas pajas.

SIDRA = PONCHE

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 copita de coñac.
1 — de vino de jerez.

El resto, hasta llenar el vaso, de sidra.

Remuévase y añádase una rodaja de naranja y unas frutas del tiempo.

Sírvase con pajas.

TIP = TOP = PONCHE (frío)

Prepárese en copa de champagne:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
1/2 copita de coñac.
Unos pedacitos de fruta variada.

Se termina de llenar la copa de champagne. Se agitan muy suavemente los ingredientes de la copa con una cucharilla y se sirve en la misma.

Pónganse pajas.

WHINTER PALACE-PONCHE (caliente)

Prepárese en vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar.
1 — de jugo de limón.
1 — de curaçao.
1 copita de elixir de manzanilla.
Una rodaja de limón.
Un poco de nuez moscada rallada.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua caliente. Rocíese con kirsch y quémese al servirlo.

WINTER PALACE-PONCHE (frío)

Prepárese en vaso de whisky:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de media naranja.
1 cucharada de curaçao.
1/2 vasito de los de jerez de mandarinette.

Remuévase bien y termínese de llenar de champagne y agua de seltz. Adórnese un poco el vaso con frutas del tiempo y una rodaja de limón y de naranja. Sírvanse pajas.

POUSSE-CAFES

Bebida de origen francés, muy exquisita y al=tamente decorativa por la combinación de colo=res que entran en su composición.

La preparación de los pousses=cafés requiere co=nocer la densidad de los licores y un gran cuida=do en su combinación.

Se preparan siempre en copa de Pousse=cafés o de vino de Jerez, vertiendo muy suavemente dentro de las mismas los licores por el orden que se detalla en cada fórmula y con la precaución de no agitarlos con nada, pues su originalidad con=siste en el contraste de las esencias y colores sin mezclarse dentro de la misma copa.

ALDO'S POUSSE=CAFE

Prepárese en vaso largo y estrecho:

$^1/_4$ parte de marrasquino.
$^1/_4$ — de coñac.
$^1/_4$ — de kummel.
$^1/_4$ — de chartreuse verde.

Pónganse los licores con cuidado por el orden que se indica, de suerte que queden unos sobre otros sin mezclarse.

AMERICAN POUSSE=CAFE

Prepárese en copa de jerez:

$^1/_5$ parte de jarabe de fresa.
$^1/_5$ — de marrasquino.
$^1/_5$ — de curaçao.
$^1/_5$ — de chartreuse amarillo.
$^1/_5$ — de Fine Champagne (coñac).

Muy suavemente se van poniendo los licores unos encima de otros para evitar que se mezclen. Se sirve con pajas.

AMOR POUSSE=CAFE

Prepárese en copa de jerez:

1 yema de huevo fresco.
1 cucharada grande de jarabe de granadina.
$^1/_2$ copa de marrasquino de Zara.
$^1/_2$ — de Fine Champagne (coñac).

Téngase precaución de que no se mezclen los licores y que la yema de huevo quede completa=mente entera.

BANDERA POUSSE=CAFE

En una copa de licor se ponen con gran cuida=do, de manera que se vean los tres colores sepa=radamente:

$^1/_3$ de copita de marrasquino.
$^1/_3$ — de granadina.
$^1/_3$ — de crema Ivvette.

Sírvase con cuidado en la misma copa.

BRANDY SCAFF POUSSE=CAFE

Prepárese en copa de jerez:

$^1/_4$ de copita de licor de jarabe de frambuesa.
$^1/_4$ — — de marrasquino.
$^1/_4$ — — de chartreuse.
$^1/_4$ — — de coñac.

Pónganse los licores con gran cuidado para que no se mezclen.

CHICOTE POUSSE=CAFE

Prepárese en vaso alto y estrecho:

$^1/_8$ parte de jarabe de granadina.
$^1/_8$ — de anisete.
$^1/_8$ — de crema de fresas.
$^1/_8$ — de curaçao.
$^1/_8$ — de cherry Brandy.
$^1/_8$ — de chartreuse verde.
$^1/_8$ — de kirsch.
$^1/_8$ — de coñac.

Muy suavemente se van poniendo los licores unos sobre otros para evitar que se mezclen.

Sírvanse pajas.

DANISH POUSSE=CAFE

En un vaso estrecho y alto póngase por partes iguales y sin mezclar crema de cacao y cognac Carlos III.

ESPAÑOL POUSSE=CAFE

Prepárese en copa de las de vino de jerez:

$^1/_3$ parte de curaçao rojo.
$^1/_3$ — de chartreuse amarillo.
$^1/_3$ — de Fine Champagne (coñac).

Cuídese que los licores no se mezclen. Sírvanse pajas.

GOLDEN=SLIPPER POUSSE=CAFE

Prepárese en una copa de las de jerez:

1 yema de huevo fresco.
$^1/_2$ copa de chartreuse amarillo.
$^1/_2$ — de cold Wasser de Dantzig.

Precaución que no se mezcle. Sírvanse pajas.

KNICKERBEIN POUSSE=CAFE

Prepárese en copa de jerez:

1 yema de huevo fresco.
2 gotas de Angostura.
$^1/_2$ copita de curaçao.
$^1/_2$ — de kummel.

Sírvase sin que se mezclen. Pónganse unas pajas.

MONTE=CARLO POUSSE=CAFE

Prepárese en copa de las de jerez:

1 copita de agua muy fría.
1 — de amer=Picon.
1 — de granadina.

Póngase con cuidado a fin de que no se mez=clen. Sírvanse pajas.

PARISIEN POUSSE=CAFE

Prepárese en una copa de las que se bebe el vino de jerez:

$^1/_5$ parte de jarabe de frambuesa.
$^1/_5$ — de marrasquino de Zara.
$^1/_5$ — de curaçao rojo.
$^1/_5$ — de chartreuse amarillo.
$^1/_5$ — de Fine Champagne (coñac).

Pónganse los licores con cuidado para evitar que se mezclen. Sírvanse pajas.

WHINTER PALACE POUSSE=CAFE

En un vaso largo y estrecho, viértanse, sin que se mezclen, los siguientes licores por partes iguales:

$^1/_3$ de copita de menta verde.
$^1/_3$ — de crema de mandarina.
$^1/_3$ — de cherry Brandy.

Sírvanse con pajas.

WINTER PALACE POUSSE-L'AMOUR

Prepárese en un vaso de vino de jerez.

1 cucharada de horchata.
1 — pequeña de marrasquino.
1 yema de huevo sin romper.

El resto, hasta llenar el vaso, de kirsch.
Esta bebida debe beberse de un solo sorbo.

SANGAREES

El aperitivo sangaree se singulariza por llevar todas sus fórmulas un poco de nuez moscada rallada. Los de más aceptación son los preparados a base de whisky, coñac y gin.

COGNAC = SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
$^1/_2$ copita de las de vino de coñac.
$^1/_2$ — — de agua.

Se mezcla muy bien y se sirve en la misma copa, floreándole con un poquito de nuez moscada rallada. Sírvanse con pajas.

EXPOSICION = SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
$^1/_2$ copita de las de vino de crema de cacao.
$^1/_2$ — — de agua natural.

Se remueve con una cucharilla, hasta que el azúcar quede disuelta. Se florea con un poquito

de nuez moscada rallada, sirviéndose en el mismo vaso, acompañado con unas pajas.

GIN=SANGAREE

Prepárese en vaso de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1/2 copita de las de vino de coñac.
1/2 — — de agua natural.

Remuévase con una cucharilla. Después se rocía ligeramente con jerez y se le añade un poquito de nuez moscada rallada. Se sirve en el mismo vaso, acompañado de unas pajas.

OPORTO=SANGAREE

La misma fórmula que para el whisky, sustituyendo éste por el oporto.

WHISKY=SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.

El resto, hasta terminar la copa, de whisky. Con una cucharilla se remueve hasta que el azúcar quede disuelta y después se florea con un poquito de nuez moscada rallada, sirviéndose en la misma copa acompañado de unas pajas.

SLINGS

Es una bebida compuesta muy semejante al grcg. Se diferencia únicamente por llevar en sus fórmulas un poco de nuez moscada rallada.

ABSINTHE = SLING (caliente)

Póngase en un vaso de whisky:

2 cucharadas de azúcar.
1 cucharada de jugo de limón.
1 vasito de los de jerez de absinthe.

Termínese de llenar el vaso de agua natural caliente. Remuévase con una cucharilla y espolvoréese de nuez moscada rallada. Sírvase en el mismo vaso acompañado de unas pajas.

ABSINTHE = SLING (frío)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
1 vasito de los de jerez de absinthe.
1 cucharada de anisete.
1 — de limón.

Agítese muy bien y sírvase en vaso de agua, ter=

minándole de llenar de seltz y espolvoreándole de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

ANTIOPIA-SLING

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
Unas gotas de curaçao.
1/2 vasito de ron.
1 copita de jarabe de granadina.

Termínese de llenar de agua natural. Agítese con una cucharilla y añádase una rodaja de naranja y un poco de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

DUPUY-SLING (caliente)

Prepárese en vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 vasito de coñac Otard Dupuy.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua natural caliente. Añádase al servirlo una rodaja grande de limón y un poco de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

ESCOCES = SLING (caliente)

Prepárese en vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de whisky escocés.
1 rodaja de limón.

El resto, hasta llenar el vaso, se pone de agua hirviendo; después se añade un poquito de nuez moscada rallada y se sirve en el mismo vaso.

❦ ❦ ❦

GIN = SLING

Prepárese en vaso de vino de jerez:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 vasito de gin.

Remuévase, floréese de nuez moscada rallada y sírvase.

❦ ❦ ❦

JEREZ = SLING

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de jerez.
1 cucharada pequeña de curaçao.

Se termina de llenar el vaso de agua natural y se le añade un poco de nuez moscada rallada. Se sirve en el mismo vaso.

PICADILLY = SLING

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar.
1 — — de jarabe de granadina.
1 — — de jugo de limón.
1/2 copita de Cherry brandy.
1/2 — de gin.

El resto, hasta terminar de llenar el vaso, de agua natural, polvoreándole de nuez moscada ra= llada.

Se sirve en el mismo vaso que se ha preparado.

WHISKY = SLING (frío)

Prepárese en un gran vaso de whisky:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de whisky.
1 rodaja de limón.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua filtrada fría, añadiendo un poquito de nuez moscada ra= llada. Sírvase en el mismo vaso.

SMASHES

La fórmula de los smashes es muy semejante a la de los juleps. Se diferencia principalmente en que la hierbabuena viene sustituída por la menta.

CINZANO = SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
1 cucharada pequeña de curaçao.
1 copita de vermut.
4 hojitas de menta fresca.

Se mezcla bien y se sirve en la misma copa, acompañado de unas pajas.

GIN = SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta variada del tiempo picada.
1 copita de gin.
4 ó 5 hojitas de menta fresca.

Remuévase bien con una cucharilla y sírvase en la misma copa. Póngase unas pajas.

Esta misma fórmula puede aplicarse al fine champagne smash, sherry smash y whisky smash, con solamente sustituir el gin por cada uno de los licores que se citan.

KUMMEL = SMASH

Prepárese en copa de agua.

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
3 ó 4 hojas de menta fresca.
1 vasito de kummel.

Remuévase y sírvase añadiendo unas frutas del tiempo. Sírvanse pajas.

NEW=YORK=SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
Unos pedacitos de fruta variada del tiempo.
4 hojitas de menta fresca.
$^1/_2$ copita de benedictino.
$^1/_2$ — de menta.

Mézclese bien con una cucharilla de las de refresco y sírvase acompañado de unas pajas.

PANCHITO=SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
1 cucharada de las de café de jarabe de granadina.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
1 copita de ron.
4 hojitas de menta fresca.

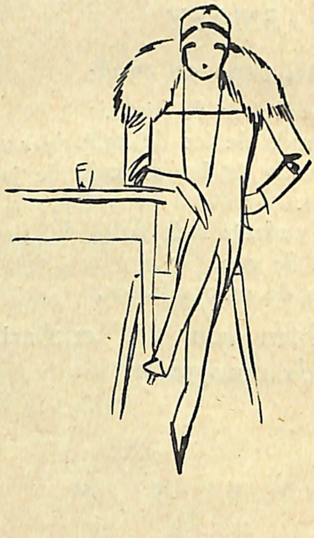
Mézclese bien con una cucharilla y sírvase acompañado de unas pajas.

FANTASIA WHISKY-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 padacitos de hielo.
2 ó 3 hojas de menta fresca.
1 cucharada de azúcar en polvo.
6 u 8 gotas de Noyao.
1 vasito de los de jerez de whisky.

Remuévase y añádanse unas frutas del tiempo Sírvanse pajas.



SOURS

El sour es un cocktail agrio. En toda fórmula de sours debe ponerse una buena cantidad de jugo de limón, que es lo que le hace caracterizarse de los demás cocktails.

ALFONSO XIII-SOUR

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
10 gotas de Gran Marnier.
$^1/_2$ copita de jerez.
$^1/_2$ — de whisky.
1 cucharada grande de jugo de limón.

Agítese muy bien y viértase en un vaso grande, donde previamente se hayan colocado unas frutas del tiempo, picaditas.

Termínese de llenar el vaso de agua de seltz y sírvase en el mismo acompañado de unas pajas.

BRANDY = SOUR

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar en polvo.
1 — grande de jugo de limón.
1 copita de las de licor de coñac.

Mézclese todo muy bien y pásese a un gran vaso de cristal, donde previamente hayamos pues= to unas frutas del tiempo en pedacitos.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua de seltz.

Sírvase con pajas.

MEDFORD = SOUR

Prepárese en vaso grande:

1 cucharada de azúcar.
El jugo de un limón.
1 vasito de los de jerez de ron Medford.

Remuévase y pásese a vaso mediano guarneci= do de unas rodajas de limón, varias de plátanos y frutas del tiempo.

Sírvanse pajas.

PRESIDENTE=SOUR

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — grande de jugo de limón.
1 copita de las de licor de ron.

Agítese muy bien y pásese a un vaso grande, donde previamente hayamos puesto unos pedacitos de fruta del tiempo.

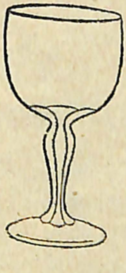
Termínese de llenar el vaso con agua de seltz.

Sírvanse pajas.

❋ ❋ ❋

GIN=SOUR

La misma fórmula que el presidente=sour, sustituyendo el ron por una copita de gin.



TODDYES

El toddye es una bebida tan semejante a los grogs que en Francia son conocidos por este nombre. Pueden prepararse fríos y calientes. Los más usuales son de coñac, ginebra y whisky.

ABSINTHE = TODDYE (caliente)

Prepárese en un gran vaso.

1 cucharada de azúcar en polvo.
Unas gotas de Angostura.
Unas — de anisete.
1 vasito de los de jerez de absinthe.

Termínese de llenar el vaso de agua caliente y remuévase con una cucharilla.

Sírvanse pajas.

ABSINTHE = TODDYE (frío)

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 vasito de los de jerez de absinthe.
Unas gotas de Angostura.

Termínese de llenar el vaso de agua natural;

removerlo y servirlo en el mismo vaso acompañado de pajas.

DEWEY-TODDYE

Prepárese en vaso de grog:

1 cucharada de azúcar.
1 vaso de los de jerez de whisky.

El resto, de agua caliente.

Remuévase y añádase una rodaja de limón.

GIN-TODDYE (caliente)

Prepárese en vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 vasito de gin.
1 rodaja grande de limón.

Añádase discreta cantidad de agua hirviendo, remuévase y sírvase.

MEL-TODDYE

Prepárese en un vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de anisete.
1 vasito de kummel.

El resto, de agua natural.

Remuévase con una cucharilla y sírvase con unas pajas.

NAPOLEON=TODDYE (frío)

Prepárese en un vaso grande:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de brandy.

Termínese de llenar el vaso de agua natural y añádase una rodaja de limón.

SHERRY=TODDYE (frío)

Prepárese en un vaso de whisky:

4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
2 copas de las de licor de Jerez.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua natural filtrada.

WHISKY=TODDYE (caliente)

Prepárese en un vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copa de las de licor de whisky escocés.
1 rodaja grande de limón.

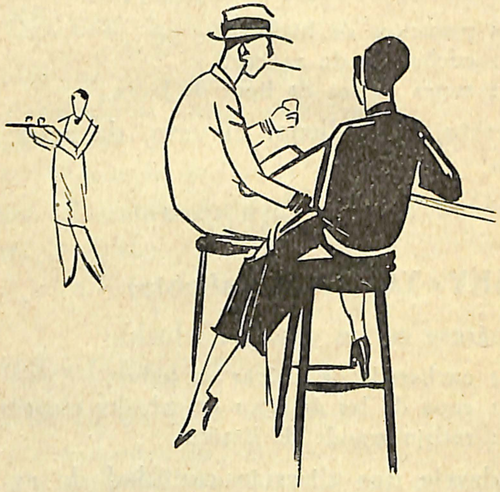
Añádasele una discreta cantidad de agua hirviendo y sírvase acompañado de una cucharilla de las de café.

YARMOUTH = TODDYE

Prepárese en vaso de agua:

1 cucharada de azúcar.
1 copita de coñac.
1 — de quetsche.
1 rodaja de limón.

Termínese de llenar de agua caliente o fría, según se desee. Agítese con una cucharilla y sírvase.



VARIOS

AMERICAN=ICE=CREAM

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 helado de vainilla.
1/2 copita de cointreau.
1/2 — de coñac.

Termínese de llenar el vaso de soda y sírvase en el mismo. Se sirven pajas.

AMER=PICON=GRANADINA

Prepárese en copa de vermut:

10 gotas de jarabe de granadina.
1 copita de amer=Picon.

Se termina de llenar la copa de agua de seltz, muy fría.

AMERICAN=GLORY

Prepárese en copa de champagne:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
El jugo de una naranja.

Se termina de llenar la copa de champagne y se sirve en la misma.

ABSINTHE = RICKEY

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 vasito de los de jerez de absinthe.

Agítese muy bien y pásese a vaso de whisky, terminándole de llenar de soda y añadiendo una rodaja de limón. Sírvanse pajas.

ALDO'S = CORDIAL

Prepárese en un vaso de vino de jerez:

Hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
Unas — de jugo de limón.
1 copita de menta verde.

Sírvase en el mismo vaso con unas pajas.

ANIS = MILK

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 vaso de leche fría.

Agítese muy bien y añádase media copita de anisete. Pásese a vaso grande, espolvoréese con vainilla y sírvase con pajas.

ASTANGO=PICK

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
1 vasito de vino de Madera.

Agítese muy bien y pásese a vaso grande, terminándole de llenar de agua de la vida de Danzing.

APERITIVO FRANCES

Prepárese en vaso de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 copita de cassis.
1 vasito de los de jerez de vermut Noilly Prat.

El resto, de agua de Perrier. Añádase una corteza de limón y sírvanse pajas.

ALDO'S=BRACE=UP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar.
1 vasito de Marsala.
1/2 copita de Ginger Ale.

Agítese y sírvase en vaso de vino acompañado de unas pajas.

ALDO'S = REVIVER

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
El jugo de media naranja.
1 cucharada de jarabe de fresas.
1 copita de coñac.

Agítese y pásese a un vaso grande, terminándole de llenar de Asti espumoso.

Sírvanse pajas.

ALTA SOCIEDAD

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo.
1 vasito de los de jerez de Fine Champagne.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.

El resto, de soda Water. Remuévase con una cucharilla y sírvase.

BALTIMORE = BRACER

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1/2 copita de anisete.
1/2 — de coñac.
1 clara de huevo.

Bátase muy bien, cuélese y sírvase en un vaso de agua, terminando de llenar de agua de seltz.

BALTIMORE = COFFEE

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de marrasquino.
1 vasito de los de jerez de café negro frío.
1 — de los de jerez de leche fría.

Agítese y sírvase en copa de agua acompañado de unas pajas.

BENEDICTINO HELADO

Prepárese en vaso de jerez:

Llénese de hielo picado (glace pilée) y cúbrase toda la copa de licor benedictino.

Sírvase con pajas.

BERMUDA = HIGHBALLS

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
$^{1}/_{3}$ de copita de coñac.
$^{1}/_{3}$ — de ginebra inglesa.
$^{1}/_{3}$ — de vermut francés.

Remuévase con una cucharilla y termínese de llenar de agua de seltz. Sírvase con pajas.

BISHOP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
El jugo de media naranja.
1/2 copita de ron.
1 — de vino de Borgoña.

Agítese muy bien y pásese a una copa de agua, donde previamente habremos puesto una fruta del tiempo, picadita.

BITTERS = CLOVE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
10 gotas de Angostura bitters.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
1 clara de huevo.
1 copita de dry gin.
1/2 — de agua natural filtrada.

Agítese muy bien y pásese a una copa de agua.

BLANCK = JACK

Prepárese en cocktelera :

Unos trocitos de hielo.
1 cucharada. de azúcar.
1/3 de copita de café frío.
1/3 — de coñac.
1/3 — de kirschwasser.

Agítese muy bien, frótese el borde de una copa de agua con una corteza de limón y viértase en ella la mezcla, terminándola de llenar de soda.

BLACK = STRIPE

Prepárese en cocktelera :

1 cucharada grande de miel.
1 copita de ron.
1 copa de las de vino de agua caliente.

Agítese muy bien y sírvase en copa de agua, añadiendo un poquito de nuez moscada rallada.

BOSSOM = CARESSER

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1/4 de copa de vino de Madera.
1/4 — de coñac.
1/4 — de curaçao.
1/4 — de jarabe de granadina.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BOURBON=HIGHBALLS

Prepárese en un vaso grande:

Unos pedacitos muy picados de hielo.
1 copita de whisky Bourbon.

Termínese de llenar el vaso con sifón.

❦ ❦ ❦

BOURBON=COLLINS

Prepárese en cocktelera :

Unos trocitos de hielo.
El jugo de un limón.
1 cucharada de azúcar.
1 copita de whisky Bourbon.

Agítese y pásese a un vaso grande terminándole de llenar de soda.

❦ ❦ ❦

BRANDY=COLLINS

Prepárese en cocktelera :

Unos trocitos de hielo picado.
El jugo de un limón.
Una cucharada de azúcar.
1 copita de coñac.

Agítese y sírvase en una copa de agua, terminándola de llenar de soda.

BRANDY = SANGUER

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jugo de limón
1 copita de brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BRITISH = CARESSE

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado.
1 cucharada de jarabe de grosella.
Unas gotas de curaçao.
1/2 vasito de coñac.
1/2 — de vino de Madera.
La yema de un huevo fresco.

Agítese muy bien y pásese a un vasito de jerez. Sírvase con pajas.

BURDEOS Y CHAMPAGNE

En un vaso grande llenarle por la mitad de vino de Burdeos rojo y la otra mitad de champagne helado. Remuévase con una cucharilla y sírvase.

CAFE HELADO

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar.
6 u 8 gotas de licor Noyao.
1/2 vasito de coñac.
1 — de café frío.

Agítese y pásese a un vaso mediano. Sírvanse pajas.

CAFE CON KIRSCH

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
La clara de un huevo.
1 copita de coñac.
1 — de kirsch.
1 — de café negro.

Termínese de llenar el vaso de agua natural y sírvase.

CAFE CON LECHE (sin leche)

Póngase en una taza una yema de huevo fresco, bien batida, con dos cucharadas de azúcar en polvo, añádase poco a poco hasta llenarla, café negro, muy caliente; agítese con cucharilla y sírvase.

CAKE-WALK

En un vaso estrecho y largo viértase muy suavemente y por partes iguales estos licores:

Perfecto amor.
Marrasquino.
Bols verde.

Al servirse téngase cuidado que no se mezclen.

CARDENAL

Prepárese en un gran vaso:

1 cucharada pequeña de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de hielo.
1 vasito devino de Jerez.
1 rodaja de naranja.

Termínese de llenar el vaso de champagne. Remuévase con una cucharilla.

Sírvase con pajas.

CASCADA-HIGHBALLS

Prepárese en un gran vaso:

Unos trocitos de hielo.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de crema de cassis.

Agítese con una cucharilla y termínese de llenar el vaso de agua de seltz.

CASSIS = KIRSCH

Prepárese en copa de vermut:

$^1/_2$ copita de cassis.
$^1/_2$ — de kirsch.

Termínese de llenar la copa de agua de seltz, muy fría.

CHAMBERY = FRAYSETTE

En una copa de vermut:

Unas gotas de jarabe de fresas.
$^1/_2$ copita de vermut francés.

El resto, hasta llenar la copa, de agua de seltz, muy fría.

CINZANO = CHANTARELLA

En un vaso de vino de jerez:

Llénese de hielo machacado.
$^1/_3$ de copita de anisete.
$^1/_3$ — de Cinzano.
$^1/_3$ — de kirsch.

Sírvase en la misma copa con unas pajas.

CINZANO = CHERISHER

En un vaso de los de jerez:

Llénese hasta la mitad de hielo machacado.
Unas gotas de Orange bitters.
1 copita de Cherry brandy.

El resto, de vermut Cinzano.
Añádanse unas rodajas de limón.
Sírvase con pajas.

CASA LARGA DE BEBIDAS

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 vasito de los de jerez, de soda.
1 cucharada de jarabe de plátanos.
1 vasito de Fine Champagne.

Remuévase y pásese a un vaso grande, añadiendo una rodaja de limón. Sírvanse pajas.

COLOMBIA = SKIN

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
Un poco de jugo de limón.
1 vasito de ron.

Agítese y sírvase en vaso de vino, terminándole

de llenar de agua de seltz, y añadiendo una rodaja de limón y un poco de nuez moscada rallada.

COLONIAL

Prepárese en un vaso mediano:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de marrasquino.
1 — — de crema Noyao.
El jugo de medio limón.

El resto, de vino rojo y unos pedacitos de fruta del tiempo y uvas. Remuévase con una cucharilla. Sírvanse pajas.

COMBINACION

Prepárese en vaso de whisky:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de curaçao rojo.
1 copita de vermut.
1 — de dry gin.

Con una cucharilla de las de refresco se mezclan bien los licores; se añade una rodaja de limón y se sirve en el mismo vaso.

COSMOPOLITA = DELIGHT

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de granadina.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1/2 vasito de kirsch.
1/2 — de ron.

Agítese y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de agua de seltz y añadiendo una rodaja de naranja. Sírvanse pajas.

CRIOLLA

Prepárese en cocktelera:

1/4 de vasito de marrasquino.
1/4 — de whisky.
1/4 — de vino de Madera.

Agítese y pásese a un vaso de vino añadiendo unas cerezas.

COURVOISIER

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de jugo de limón.
1 vasito de los de jerez de coñac Courvoisier.

Agítese y sírvase en vaso mediano, guarnecido de fruta del tiempo. Sírvanse pajas.

DAMA BLANCA

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 copita de jarabe de Orgeat.
El jugo de medio limón.
1 copita de kirsch.
1 vasito de leche fresca.

Agítese y sírvase en vaso de agua, terminándole de llenar de agua de seltz.

Sírvanse pajas.

DAMA ROSA

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de rosa o granadina.
El jugo de medio limón.
1 copita de kirsch.
La clara de un huevo.

Agítese y sírvase en copa de agua, terminándola de llenar de agua de seltz y añadiendo dos o tres guindas. Sírvanse pajas.

DONCELLA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/4 de copita de leche.
3/4 — de benedictino.

Agítese muy bien y sírvase en copa de vino.

DUBONNET = KIRSCH

Prepárese en copa de vermut:

1 cucharada de las de café de kirsch.
1/2 copita de Dubonnet.

Hasta llenar de agua de seltz muy fría.

Este mismo aperitivo se puede combinar con curaçao, birrh, limón, etc., etc.

EDEN

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de crema Ivette.
1/2 — de Apricot brandy.

Agítese y sírvase en copa de vino.

EXCELSIOR

Prepárese en un gran vaso:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de media naranja.
1 vasito de ron.

El resto, de soda water.

Remuévase y añádase una rodaja de naranja. Sírvanse pajas.

EYE = OPENER

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
$^1/_2$ vasito de los de licor de absinthe.
1 cucharada de jarabe simple.
10 gotas de curaçao.
$^1/_2$ vasito de gin.
La clara de un huevo.

Agítese muy bien y sírvase en un vaso grande que contenga alguna fruta del tiempo picada.

El resto, de agua de seltz.

Sírvanse pajas.

EYES Y MOUTH = OPENER (ojos y boca abiertos).

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
6 u 8 gotas de curaçao.
6 u 8 — de anisete.
1 vasito de ron.

Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano.

FAMOSO=BRACE=UP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jugo de limón.
10 gotas de Angostura.
1 vasito de gin.
1/2 — de crema Noyao.
1/2 — de curaçao.

Agítese y sírvase en un vaso grande, terminándole de llenar de asti espumoso. Añádase una rodaja de naranja.

Sírvanse pajas.

FAUSTO

Prepárese en vaso de whisky:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de amer=Picor.
El jugo de medio limón.
1 vasito de ginebra inglesa.

Remuévase con una cucharilla y termínese de llenar el vaso de agua de seltz.

FLORODORA

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de goma.
1 — de curaçao.
1 — de coñac.
1 — de ron.
1 — de whisky.

Agítese y sírvase en copa o vaso mediano, con frutas del tiempo picadas.

Pongase pajas.

FLOSH OF LIGTHTING (Eclair)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 vasito de los de jerez de coñac.
El jugo de medio limón.
Un poco de cayena inglesa.
1 cucharada de las de café de jarabe de grosella.

Agítese y sírvase en vaso de los de jerez.

Sírvanse pajas.

FORBIDDEN = FRUIT

Prepárese en vaso estrecho y largo los siguientes licores, con gran cuidado de que no se mezclen:

1/2 vasito de crema de vainilla.
1/4 de vasito de crema Pecco Blos.
1/4 — de coñac.

Sírvase con pajas.

FOX=TROT

Prepárese en vaso mediano :

3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de curaçao.
1 vasito de vino de Mout.

El resto, de agua de seltz.
Remuévase y sírvanse pajas.

FRUTAS A LO TURCO

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de crema de cassis.
1 vasito de gin.
1 vasito de los de jerez de soda Water.

Agítese y sírvase en vaso grande, con unas frutas del tiempo y terminándole de llenar de asti espumoso.

Sírvanse pajas.

GERMAN-SILVER

Prepárese en vaso grande :

2 ó 3 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.
1 — de jarabe de almendras.
$^1/_2$ copita de curaçao.
$^1/_2$ — de vino de Madera.

Agítese y sírvase en vaso mediano con una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

GINEBRA COMPUESTA

Prepárese en copa de vermut :

Unos pedacitos de hielo picado.
10 gotas de granadina.
10 — de curaçao.
1 copita de vermut italiano.
1 — de dry gin.
3 ó 4 hojitas de hierbabuena.
5 guindas.

Remuévase con una cucharilla larga. Añádase una rodaja de limón y sírvase en la misma copa.

Póngase unas pajas.

GIM = COLLINS

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
El jugo de un limón.
Una cucharada de azúcar.
Una copita de ginebra holandesa.

Agítese y pásese a una copa de agua, terminándola de llenar de gaseosa.

GINEBRA = HIGHBALLS

Prepárese en un gran vaso :

Unos pedacitos de hielo.
1 copita de ginebra inglesa.
1 corteza de limón.

Agítese con una cucharilla y termínese de llenar el vaso de agua de seltz.

GIN Y LECHE

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de goma.
6 u 8 gotas de Noyao.
1 vasito de gin.

Agítese y sírvase en vaso de agua, terminándole de llenar de leche fría.

GIN Y MELAZA

Prepárese en un vaso de whisky :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de melaza.
1 vasito de gin.

El resto, de agua de seltz.
Remuévase con una cucharilla y sírvase.

GIN Y MIEL

Prepárese en vaso mediano :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de miel.
1 vasito de gin.

El resto, de agua.

Remuévase y sírvase con pajas.

GIN Y NARANJA

Prepárese en cocktelera :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de una naranja.
1 vasito de gin.

Agítese y sírvase en vaso mediano, con una rodaja de naranja.
Sírvanse pajas.

GIN = PICK = ME = UP

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 copita de las de licor de horchata.
1 vasito de los de jerez de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de agua, terminándola de llenar de champagne.

GIN = RICKEY

Prepárese en vaso pequeño :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar.
1 copita de gin.

El resto, de agua de seltz.
Remuévase y sírvase con pajas.

GIN = SANGUER

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jugo de limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

GOLD = COAST

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 huevo fresco.
El jugo de medio limón.
10 gotas de chartreuse.
1 vasito de los de jerez de sidra.

Agítese y sírvase en vaso grande, acompañado de pajas.

GOURMET = APERITIVO

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de gin.
$^2/_3$ de vasito de quina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

GRANJA = SEÑORITA

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 clara de huevo.
1 cucharada de jarabe de horchata.
$^1/_2$ vasito de los de jerez de menta verde.

Agítese y añádase un poco de agua. Sírvase en vaso de vino con unas pajas.

GUAJIRO

Prepárese en un vaso de whisky :

1 cucharada de las de café de miel.
1 copita de ron.

Remuévase hasta que se disuelva la miel y añádase un poco de agua de seltz.

HABANA = ICE = CREAM

Prepárese en un gran vaso de cristal :

1 helado de chocolate.
$^1/_2$ copita de crema de cacao.
$^1/_2$ — de ron Bacardi.

Termínese de llenar de soda y sírvase en el mismo, acompañado de unas pajas.

HABANA = SILENCIO

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de Angostura.
10 gotas de licor de fresas.
1 vasito de vermut Torino.

Agítese y sírvase en copa de agua, terminándola de llenar de agua de seltz y añadiendo una rodaja de naranja.

Sírvanse pajas.

HORSE'S - NECK

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de dry gin o whisky.

Agítese muy bien y pásese a un vaso grande, terminándole de llenar de ginger-ale y añadiendo una corteza de limón, muy larga, en forma de cuello de caballo.

HUNGARIAN - BRACER

1/2 copita de vermut.
1/2 — de whisky.
Unas gotas de Angostura.
Unas gotas de ajenjo.

Sírvase en copa de agua, terminándola de llenar de agua de seltz y añadiendo unas gotitas de limón.

ICE - CREAM - SODA

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 copita de licor de kirsch.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 — — de helado de vainilla
1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar en polvo.

Agítese y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de soda water.

Sírvanse pajas.

IRISH = HIGHBALLS

Prepárese en un gran vaso :

Unos pedacitos de hielo muy picado.
1 vasito de whisky.
1 cucharada de jarabe de granadina.

Remuévase con una cucharilla y termínese de llenar el vaso de agua de seltz.

IRIS = COLLINS

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de un limón.
1 copita de whisky.

Agítese y pásese a una copa de agua, terminándola de llenar de soda.

INGLATERRA = BONITA

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de jarabe de limón.
1 — de jugo de limón.
10 gotas de Orange bitters.
1 vasito de kirsch.

Agítese muy bien y sírvase en un gran vaso, terminándole de llenar de champagne.

Sírvanse pajas.

KISS = ME = QUICK

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
8 — de curaçao.
1 copita de absinthe.

Agítese muy bien y pásese a un vaso de whisky, terminándole de llenar de soda.

KISS = MY = LIPS

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de cerezas.
1 vasito de kirsch.
1 — de crema de Noyao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, que tenga los bordes azucarados.

KING = OF = CHAMPAGNE

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de curaçao rojo.
1 — — de coñac.
1 yema de huevo fresco.

Agítese muy bien y pásese a una copa de champagne, terminándola de llenar de champagne.

KUMMEL = HELADO

En una copa de las de vino de jerez, llena de hielo machacado, se vierte una copa de las de licor de kummel.

Sírvase con pajas.

LA BEBIDA DE MI NENA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 copita de crema de cacao.
1 — de anisete M. Brizard.

Agítese y sírvase en vaso de los de jerez, acompañado de pajas cortas.

LADY = OF = THE = LAKE (Señorita del lago)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.
1/2 vasito de curaçao.
1/2 — de granadina.
1 copita de coñac.

Agítese y sírvase en vaso de vino de jerez, con unas guindas.

Sírvanse pajas.

LAST = DRINK (bebida última)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 vasito de coñac.
1/2 — de chartreuse.
1/2 — de Cherry brandy.
1/2 — de ginger brandy.
1/2 — de kummel.

Agítese y sírvase en vaso de vino de jerez, que tenga los bordes azucarados.

Sírvanse pajas.

LEAVE = IT = TO = ME (Licencia para mí)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de un limón.
1 cucharada de jarabe de frambuesa.
1 — de las de café de marrasquino.
1 vaso de los de jerez de gin.

Agítese y sírvase en vaso de vino, con una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

LECHE-HELADA

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de las de café de crema de vainilla.
1 — de agua de azahar.
1 vaso de leche fría.

Agítese y pasése a vaso grande.

Sírvanse pajas.

LECHE DE MADRE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
8 ó 10 — de Noyao.
1 cucharada de granadina.
1 yema de huevo.

Agítese muy bien y añádase:

1 copa de coñac.
1 vaso de los de jerez de leche.

Vuélvase a agitar y sírvase en vaso mediano, con un poquito de nuez moscada rallada.

Pónganse pajas.

LOVES=REVIVER (Amor revivido)

Prepárese en vaso de vino:

1 yema de huevo sin romper.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de marrasquino.
1/2 — de kirsch.

Pónganse los licores con cuidado que no se mezclen.

Sírvase en el mismo vaso, con una cucharilla y pajas.

LUXARDO=EXCELSIOR

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar.
1/2 vasito de los de jerez de marrasquino.
1/2 — — de gin.

Agítese y sírvase en vaso mediano, terminándole de llenar de agua de seltz y añadiendo una rodaja de naranja.

MAIDEN'S=BLUSH (Doncella sonrojada)

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1/2 copita de las de licor de jarabe de granadina.
1/2 vasito de crema de cacao.
1 cucharada de gin.

Agítese y sírvase en vaso de vino.

MAIDEN'S=DREAM (Sueño de doncella)

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 vasito de crema de cacao.
1 — de crema de leche fresca.

Agítese y sírvase en vaso de vino, con pajas.

MAIDEN'S=PRAYEN (Oración de doncella)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
1 cucharada pequeña de curaçao.
1 — — de menta blanca.
1 — — de jarabe de horchata.
1 vasito de ron.

Agítese y sírvase en copa de agua, terminándola de llenar de champagne.

MADY'S=BLUSH

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 vasito de los de licor de kirsch.
1/2 — de los de jarabe de horchata.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con unas gotas de Cherry=brandy.

MAGNOLIA

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1/2 copita de curaçao.
1 yema de huevo.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien y pásese a vaso grande, terminándole de llenar de champagne.

Sírvanse pajas.

MARIA = CRISTINA

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de marrasquino.
1/2 vasito de los de jerez de crema de cacao.
1/2 — — de kirsch.
1/2 — — de leche.

Agítese y sírvase en vaso de flip, con pajas.

MARISCAL

En un vaso de los de whisky, con unos pedacitos de hielo, se pone, por partes iguales, cerveza y Champagne.

Sírvase espumoso.

MEKTUB (Fatalismo)

Prepárese en copa de champagne:

Unos pedacitos de fruta del tiempo picada sin que falte 6 u 8 fresas, 3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de ginebra inglesa.
1/2 — de vermut italiano.
1 cucharada de las de café de Gran Marnier.
1 — de las de chartreaux.
1 — de las de jarabe de fresas.

Sírvase con pajas.

MENTA HELADA

En un vasito de los de jerez, lleno de hielo machacado, se vierte una copa de menta verde.

Sírvanse pajas.

MICHEIS = BLUSH

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de las de licor de jarabe de plátanos.
1/2 — — — de ron.
1/2 — — — de anisete.
1/2 — — — de curaçao.

Agítese y sírvase en vaso de vino, que tenga los bordes azucarados.

Sírvanse pajas.

MONTON DE CONFORT

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 huevo fresco.
1 copita de las de licor de Marsala.
1 — de coñac.
1 — de curaçao.

Agítese y pásese a vaso mediano, salpicándole con un poco de nuez moscada rallada.

MORNING = COLL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de azúcar.
1 — — de curaçao.
1 vasito de ron.

Agítese y sírvase en vaso de vino de jerez, con una corteza de limón.

ORACION DE PESCADOR (Fisherman's prayer)

Prepárese en vaso mediano.

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jugo de limón.
1 copita de las de licor de jarabe de frambuesa.
1/2 vasito de ron.

El resto, de agua natural.
Añádanse unas frutas del tiempo.
Sírvanse pajas.

ORIENTE

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada pequeña de azúcar.
1 yema de huevo.
1 cucharada de las de café de crema de cacao.
1 — — de benedictino.
1/2 copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en un vaso grande, terminándole de llenar de leche fría.

PALL = MALL = HIGHBALLS

Prepárese en un gran vaso :

Unos pedacitos de hielo.
1/3 de copita de coñac.
1/3 — de vermut.
1/3 — de ginebra inglesa.

Mézclese bien y termínese de llenar el vaso de agua de seltz.

PEACH = BLOW

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar.
1 vasito de ginebra inglesa.

Agítese en la cocktelera y pásese a un vaso de whisky, terminándole de llenar de agua de seltz y añadiendo unos pedacitos de melocotón.

PERNOD CON GRANADINA

Prepárese en un gran vaso :

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de granadina.
1 vasito de absinthe.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua.
Remuévase con cucharilla y sírvase.

PELUCHE

Prepárese en cocktelera :

1 cucharada de azúcar.
La yema de un huevo fresco.
$^1/_2$ copita de whisky.
$^1/_2$ — de marrasquino.

Agítese muy bien y pásese a un vaso grande, terminándole de llenar de leche.

PICK = ME = UP (estomacal).

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.
$^1/_2$ copita de salsa inglesa (Perryns).

Agítese muy bien y pásese a una copa de agua, terminándola de llenar de soda.

PICK = ME = UP = CHAMPAGNE

Prepárese en copa de champagne :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 gotas de absinthe.
El jugo de una naranja.
1 cucharada de las de café de curaçao. rojo.
1 — — de coñac.

Se mezcla muy bien con una cucharada de las de refresco, se termina de llenar la copa de cham=

pagne y se adorna con una rodaja de limón y otra de naranja.

Se sirve en la misma copa. Pónganse pajas.

POMPIER=HIGHBALLS

Prepárese en un gran vaso :

Unos pedacitos de hielo.
1/2 vasito de crema de cassis.
1/2 — de vermut francés.

Remuévase con una cucharilla y termínese de llenar de agua de seltz.

Sírvase con pajas.

PORT=NEGUS

En una copa de las de agua :

1 cucharada pequeña de azúcar en polvo.
1 — — de curaçao.
1 copita de oporto.

Termínese de llenar la copa de agua hirviendo y añádase una rodaja de limón, incrustada de cuatro clavos (especia) y un poco de nuez moscada rallada.

PRAIRIE = OYSTER

Prepárese en una copa de las de vino :

1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de salsa inglesa (Perryns).
1 — de las de café de coñac.
1/2 — — de vinagre·
1/2 — — de tomate Qetchup.

Floréese con un poquito de sal y pimienta molida. Se recomienda beber este aperitivo de una vez.

Esta combinación resulta muy bien sustituyendo la yema de huevo por una ostra y agregando un poco de jugo de limón.

PROMOTOR

Prepárese en cocktelera :

Unos pedacitos de hielo picado.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar.
La yema de un huevo.
1 vasito de sloe gin.

Agítese y pásese a un vaso grande, terminándole de llenar de agua de seltz.

RON = COLLINS

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
Jugo de un limón.
1 copita de ron.

Agítese muy bien y sírvase en un vaso grande, terminándole de llenar de agua de seltz.

ROYAL = SMILE

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de granadina.
1/2 copita de dry gin.
1/2 — de coñac.
1 cucharada grande de crema.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

RUBOR DE SEÑORITA

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
6 u 8 gotas de menta verde.
6 u 8 — de curaçao.
1/2 vasito de los de jerez de gin.
1/2 — — de kirsch.
1 copita de agua.

Agítese y pásese a vaso mediano, con una rodaja de naranja. Sírvanse pajas.

RYE=COLLINS

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
El jugo de un limón.
1 cucharada de azúcar.
1 copita de whisky Rye.

Agítese y pásese a una copa de agua, terminándola de llenar de gaseosa.

SALTO SUPREMO

Prepárese en cocktelera:

1 yema de huevo.
1 cucharada de crema de vainilla.
Un poco de corteza de limón rallada.
1 vasito de ron.

Agítese y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de leche caliente.

Sírvanse pajas.

SOUL=KISS

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de una naranja.
$^1/_2$ copita de vino Byrrh.
$^1/_4$ de copita de whisky.
$^1/_4$ — de vermut francés.

Agítese en la cocktelera y pásese a un vaso grande, terminándole de llenar de agua de seltz.

SOYER = CHAMPAGNE

Prepárese en copa de champagne :

3 ó 4 pedacitos de hielo muy picado.
1 cucharada de las de café de jarabe de granadina.
1 — — de coñac.

El resto, hasta llenar la copa, de champagne adornándole con una rodaja de limón y otra de naranja. Se sirve en la misma copa.

STONE = FENCE

Prepárese en copa de agua :

Unos pedacitos de hielo picado.
1 copita de whisky.

Se termina de llenar la copa de sidra achampanada, sirviéndose en la misma.

STRAWBERRY = ICE = SODA

Prepárese en un gran vaso de cristal :

1 helado de fresa.
1/2 copita de pipermint.
1/2 — de kirsch.

Termínese de llenar de soda.
Sírvase con pajas.

TOM=COLLINS

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Una cucharada de azúcar.
El jugo de un limón.
1 copita de dry gin.

Agítese y pásese a una copa de agua, terminándola de llenar de gaseosa.

VERMUT A LA AMERICANA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
Unas gotas de Angostura bitters.
1 copita de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

VERMUT=ACHAMPANADO

En un vaso mediano, con un trozo de hielo, póngase una cucharada de azúcar, échese vermut italiano hasta la mitad, y el resto, de sifón.

VERMUT = CURAÇAO

En una copa de vermut se ponen :

1 cucharada pequeña de curaçao.
1 copita de vermut francés.

Hasta llenar la copa de agua de seltz muy fría.

También es una buena combinación el vermut con Orange bitters, Angostura bitters o bitters Secrestat.

WHINTER = PALACE = FLAMBEE

Prepárese en un vaso de agua :

1 cucharada de azúcar.
1 cucharada de jarabe de naranja.
1 cucharada de curaçao.
Un poco de nuez moscada rallada.

El resto, de agua caliente.

Añádase unas rodajitas de limón y dos clavos de especies. Rocíese con una copita de ron y quémese al servirlo.

WHINTER = PALACE = FRAPPE

Llénese un vaso de los de vino de jerez de hielo machacado.

Rocíese de crema de cacao y anisete por partes iguales.

Sírvase con pajas.

WHINTER = PALACE = GARDEN

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe simple.
1 copita de curaçao.
1 — de menta verde.

Remuévase y se añade:

Unas rodajas de mandarina.
Unas hojas de menta fresca.
El jugo de un limón.

El resto, de agua de seltz.
Sírvase con pajas.

WHINTER = PALACE = MIMOSA

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
La yema de un huevo.
1 copita de benedictino.

Agítese muy bien y añádase:

1 vasito de los de Madera de asti.

Remuévase con una cucharilla y sírvase en vaso grande, con pajas.

WHINTER = PALACE = REMEMBER

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 yema de huevo.
El jugo de media naranja.
Un poco de nuez moscada rallada.
1/2 vasito de crema de café.
1/2 — de coñac.

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en vaso de vino.

Cúbrase con crema de chantilly y sírvase con pajas.

WHINTER = PALACE = SQUASCH

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de mandarina.
El jugo de medio limón.
— de media naranja.
La clara de un huevo.

Agítese muy bien y sírvase en vaso de agua, terminándole de llenar de agua de seltz y añadiendo una rodaja grande de naranja, rociada de oporto.

Sírvanse pajas.

WHINTER = PALACE = WAITER

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
10 gotas de licor Noyao.
1 copita de las de licor de crema de café.
1/2 vasito de los de jerez de café negro.

Agítese y pásese a un vaso mediano. Llénese con crema de chantilly. Al servirlo, se florea con vaini= lla y se acompaña de unas pajas.

WINNIPEG = SQUASCH

En un gran vaso de agua :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de plátanos.
El jugo de medio limón.
8 ó 10 gotas de curaçao.

El resto, de soda water.

Agítese con una cucharilla y añádase una rodaja de limón.

WITHE=LION

Prepárese en un gran vaso de cristal :

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de frambuesa.
1/2 copita de curaçao rojo.
1 — de ron.
El jugo de un limón.

Remuévase bien con una cucharilla de las de refresco y añádanse 10 ó 12 fresas de Aranjuez.

XANTOS=OR=YELLOW

Prepárese en cocktelera :

1 cucharada de azúcar.
La yema de un huevo.
1 copita de chartreuse amarillo.
1 — de agua natural.

Agítese y sírvase en vaso de vino.

Pónganse pajas.

YTRAC

Prepárese en vaso grande :

Unos pedacitos de melocotón.
1 cucharada de azúcar.
2 ó 3 clavos de especias.

El resto del vaso de vino.

Déjese macerar durante veinte o treinta minutos.

Sírvanse pajas.

ZIGOMAR

Prepárese en cocktelera :

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 — de curaçao.
1 copita de amer=Picon.

Agítese y sírvase en vaso de whisky, terminándole de llenar de agua de seltz.

ZINGARA

Prepárese en cocktelera :

1 vaso de leche caliente.
1 cucharada de miel.
1 copita de ron.

Agítese muy bien hasta que la miel se disuelva y pásese a vaso grande.

ZUMARRAGA

Prepárese en cocktelera :

Hielo picado, unos pedacitos.
2 cucharadas de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 vaso de agua de la vida de Dantzing.
1 — de té frío.

Agítese y pásese a vaso grande, con una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

INDICE

	Páginas
PRÓLOGO	9
Del «Barman»	15
El «Barman» y los clientes	17
Ligeras observaciones	21
De la instalación del bar	25
Del servicio del bar	31
Indice de bebidas	35
Algunas referencias sobre vinos	55
Relación de aperitivos, vinos y licores, indispensables en un bar americano de primera categoría	65
Relación de los muebles, enseres y útiles necesarios en un bar americano de primera categoría	77
Impresiones de mi viaje a Nueva York	83
COCKTAIL	93

COCKTAILS

	Páginas
Absinthe	97
Chantarella	97
Adán	98
Adonís	98
After-Diner	98
Aguirre	99
Alabanza	99
Albarrán	99
Alfonsito	100
Alaska	100
Alcalde	100
Aldo's	101
Alejandría	101
Alexandre	101
Aliados	102
Altivo	102
Ambrosía	102
American	103

	Páginas
Argel	103
Angel Dream	103
Angel Kin	104
Applejack	104
Anselmi	104
Antillano	105
Aragón	105
Apricot	105
Argel	106
Astango	106
Auto-Club	106
Automóvil	107
Aviación	107
Almejas	107
Al Pairo (dulce)	108
Amat	108
Americán-legión	108
Aperitivo	109

	Páginas
Argentino	109
Arrarás	109
Autorira	110
Ayala	110
Bacardí	110
Balfour	111
Bambú	111
Beauty	111
Beso	112
Bijou	112
Bird	112
Bishop	113
Biyon	113
Black-Bottom	113
Blank-Thorne	114
Blanco	114
Blanco y Negro	114
Blanquita	115
Bolaños	115
Bomboo	115
Bombay	116
Brasil	116
Braín-Duster	116
Brandy	117
Brillantina	117
Broche	117
Brons	118
Brooklyn	118
Brown	118
Bohemio	119
Byrrh	119
Babor (rojo)	119
Bambara-Cinzano	120
Bandeira	120
Bar	120
Barlovento	121
Bartklay	121
Berenguer	121
Blasón	122
Bosch	122
Boston (sin alcohol)	122
Caballo blanco (especial)	123
Caprichito	123
Chamberlain	123
Champagne	124
Chantilly	124
Charlot	124

	Páginas
Chesky's	125
Chicago	125
Chicote	125
China	126
Chocolate	126
Cinzano	126
Clover-Club	127
Clover	127
Cloves-leaf	128
Club	128
Carranque	128
Coaxar	129
Coaxar-Hen	129
Cocktail laureado	129
Coffee	130
Cointreau	130
Colamore	130
Cora's	131
Corazón de indio	131
Coronación	131
Criollo	132
Crow	132
Cubano	132
Curaçao	133
Cusenier	133
Calamanda	133
Cangrejo	134
Captain Marroquin	134
Chateau	134
Clásico	135
Coimbra	135
Coín-Málaga	135
Colorado	136
Consome	136
Corrochano	136
De Juana	137
Donostiarra	137
Don Vecente	137
Dreadnought	138
Dubonnet directoritas	138
Idem	138
Daiquiri	139
Dauville	139
Derby	139
Devil's	140
Diplomático	140
Directorio	140

	Páginas
Doctor	141
Dos en uno	141
Douglas-Fairbanks	141
Duquesa	142
El rey de los cocktails	142
España	142
Esfinge	143
Eladio	143
Estribor (verde)	143
Estampa	144
Ena	144
Emperador	144
Explosivo	145
Estrella	145
Exem's	145
Extra-Dry	146
Eva	146
Fantasía Marra quinó	146
Faisán	147
Florida (sin alcohol)	147
Fox	147
Franco	148
Full-Speed (muy fuerte)	148
Fantasía Oporto	148
Idem Vermut	149
Fascista	149
Fí-Fí	149
Fitzsimmons	150
Force	150
Fraimar	150
Fantasía jerezana	151
Gambrinus	151
Gassmann's	151
Gentleman's	152
Gamboita	152
Garvey	152
Garrido	153
Goya	153
Guell champagne	153
Gibson	154
Gin	154
Girand's	154
Glan-eye	155
Golf	155
Gondol	155
Gran Marnier	156
Idem Benedictino	156
Idem Kummel	156
Idem Ron	157
Idem Vainilla	157
Idem Vía	157
Guernesey	158
Haigand Haig's	158
Henri-Escobar	158
Hilo de hierro	159
Holanda	159
Hueva (De gusto amargo)	159
Ideal	160
Incka	160
India	160
Internacional	161
Italiano	161
Infanta	161
Ideal Room	162
Irún	162
Iris	162
Isabel	163
Jack Rose	163
Japonesa	163
Jerez	164
Jersey	164
Jockey-Club	164
John-Dewar	165
Judge	165
Klondyke	165
Kessler	166
Kiriki	166
Krone	166
Knickerboker	167
Kola	167
Latín (cocktail latino)	168
Lavandiere	168
Laimiel	168
Langostinos	169
Lubina	169
Lonving (amante cocktail)	169
Laws	170
London	170
Loreto (sin alcohol)	170
Lord's	171
Love	171
Luceta	171
Lusitania	172
Mac-Donald	172

	Páginas
Madera	172
Mack-kinlay (sin alcohol)	173
Maduro	173
Magritas	174
Manuel Arnús	174
Marabú	174
Milka	175
Mimosa	175
Mirabotán	175
Monkey Gland	176
Montiel	176
Morning	176
Mountains	177
Mousseline	177
Madrid	177
Magaud's	178
Maipú Pigalls	178
Majestic	179
Manchester	179
Manchuria	179
Manila	189
Manzana Teddy (caliente)	180
Manhattann	181
Marconi	181
Márquez	181
Marsala	182
Martínez	182
Martini	182
Martinica	183
Mary Pickford	183
Metropolitán	183
Miamí	184
Milagro	184
Millonario	184
Moncayo	185
Mono	185
Montaña	185
Montealegre	186
Minerva	186
Naná	186
Nash	187
Naval	187
Nena	187
Nena Belmonte	188
Nutritivo (especial para los inapetentes)	188
Náutico	188
Napoleón	189
New-York	189
Noble	189
Noel	190
Noilly	190
Novedad Cognac	190
Idem Curaçao	191
Idem Chartreuse	191
Idem Cherry Brandy	191
Idem Gin	192
Idem Kirsch	192
Idem Whisky	192
Nuncial	193
Ojén	193
Old-Gres	193
Old-Tom	194
Omnium (dulce)	194
Orange	194
Oro (sin alcohol)	195
Ostras	195
Otermin	195
Opera	196
Oporto	196
Orange-Blossom	196
Osborne	197
Palace	197
Palm-Beach	197
Palma Real	198
Paradise	198
Palermo Alcázar	198
Pedrito	199
Percebes	199
Picadilly	199
Pierrett	200
Pierrot (sin alcohol)	200
Plymouth	200
Power's	201
Prime-Rose	201
París Madera	201
Peacock	202
Peñalver Brandy	202
Pepito	202
Peralta	203
Perla	203
Perla de Oriente	203
Perfecto	204
Pick-me-Up	204

	Páginas
Picón	204
Pidoux	205
Idem Gin	205
Pino	205
Piña Blossom	206
Idem Bronk	206
Plus-Ultra	206
Poema	207
Polo	207
Pollo-Pera	207
Porrones	208
Presidente	208
Príncipe de Gales	208
Quintana	209
Raimundo	209
Real	209
Reina Victoria	210
Reverendo	210
Revista	210
Raumbou	211
Recalada	211
Rivera Lora Purser	211
Ron	212
Rose (Sin alcohol)	212
Rossinton	212
Rufina	213
Rye Whisky	213
Roosevelt	213
Rose	214
Ruiz de Alda	214
Russo	214
Sagarta	215
Salomé	215
Saludable	215
Sak-Ross	216
Salón	216
San Remo	216
Satrústegui	217
Sevilla	217
Spaghetti (caliente)	217
Sotavento	218
Sanjurjo	218
San Martín	218

	Páginas
Sansón	219
Saratoga	219
Sassone	219
Sardinero	220
Savoini	220
Savoy	220
Senorita	221
75	221
Side-car	221
Sidra	222
Sin nombre	222
Smith	222
Soda	223
Souvenir	223
Supremo	223
Tango	224
Tapia	224
Taxi	224
Tip-Top	225
Toisón de Oro	225
Torpedero XIII	225
Tipperary	226
Tiqui	226
Toledo	226
Tú y Yo	227
Uzcudun	227
Verdi	227
Vermut	228
Veterano	228
Vino del Rin	228
Vinzes	229
Viva Madrid	229
Voluntario	229
Voronoff	230
Wilson	230
White Rat	230
Xibson	231
Yankee	231
Ypres	231
York	232
Zazá	232
Zenith	232
Zaragoza	233

COBLERS

	Páginas		Páginas
Absinthe	235	Ida	240
Alicante	235	Kummel	240
Burgundy	236	Madera	240
Café	236	Mahou	241
California	236	Málaga	241
Cinzano	237	Marsala	241
Champagne	237	Cobler de Oporto-Pidoux	242
Chicago	238	París	242
Clarete	238	Sherry	242
Derby	239	Sidra	243
Español	239	Tea	243
Gascón	239	Whisky	244

COOLERS

Boston	245	Remsel	247
Brass	245	Rocky-Mountain	247
Bronzink	246	Saratoga	247
Brunswick	246	Tod's	247
Bull-dog	246	Zenith	248

CRUSTAS

Brandy	249	Sherry	250
Croix	249	Winter Palace	251
Gin	250		

CUPS

Champagne	254	Sidra	258
Cinzano	255	Sublime	258
Clarete	255	Sweedish-Bow (Alemán)	259
Clemean	256	Orange (Sin alcohol, refrescante)	259
Cosmopolita-clarete	256	Vino del Rin	260
Madera	257		

DAISYES

Brandy	261	Morning Glory	262
Ginger-Ale	261	Ron	262

EGG-NOGGS

	Páginas
Arabe	263
Baltimore (frío)	264
Breakfast	264
Egg-Nogg (ponche español, caliente)	264
Florida	265
Francés	265
Gin (caliente)	266
Gin (frío)	266
Imperial	266

FIZZES

Absinthe	267
Bismarck	268
Brandy	268
China	268
Gin	269
Gold	269
Morning-Glory	269
Royal	270
Silver	270
Texas	270
Trocaderos	270

FLIPS

Alfonso XIII	273
Boston	274
Cacao	274
Cinzano	274
Clarete	275
Coffee	275
Curaçao	275
Dewey	276
Egg	276
Flip-Flap	277
Gin	277
Glascow	277
Holanda	278
Limón	278
Madera	279
Porto	279
Pidoux	279
Sherry	280
Trasatlántica	280
Whinter-Palace	280

GROGS

American	281
Coffee	282
Grog-español	282
Grog-holandés	282
Grog a la menta	283
Grog-inglés	283
Sano	283
Sidra	284
Whisky	284

JULEPS

Champagne	285
Gin	285
Mint	286
Old	286
Vino del Rin	287

LIMONADAS

	Páginas
Limonada	289
Cordial	289
Egg	290
Limonada madrileña (Verbenas)	290
Imperial (Sidral español)	291
Limón-Squash	291
Rin	291
Sherry	292
Zara	292

NARANJADAS

Naranjada	293
Cordial	294
Egg	294
Mandarina	294
Imperial	295
Orange-Squash	295

PONCHES

Ponche de leche (caliente)	297
Arrak (caliente)	297
Arrak (frío)	297
Bicicleta	298
Bombay	298
Burdeos (frío)	299
Champagne (frío)	299
Citröen	300
Clarete (frío)	300
Coffee (frío)	301
Cosmopolita	301
Curaçao	302
Delavare	302
Dragón (frío)	303
Egg-Milk	303
Eldorado	304
Gin (caliente)	304
Gin (frío)	305
Irish (caliente)	305
Kirsch (caliente)	305
Kirsch (frío)	306
Manhatam (caliente)	306
Margarita	307
Milk (caliente)	307
Milk (frío)	308
Martini	308
Mauler	309
Mississipi	309
Parisién	310
Porto	310
Ron	311
Salomé	311
Sherry (frío)	311
Sidra	312
Tip-Top (frío)	312
Whinter-Palace (caliente)	313
Whinter-Palace (frío)	313

POUSSE-CAFES

Aldo's	315
American	316
Amor	316
Bandera	316
Brandy-[illegible]caff	317
Chicote	317
Danish	317
Español	318
Golden-Slipper	318
Knickerbein	318
Monte-Carlo	319
Parisién	319
Whinter-Palace	319
Whinter-Palace l'amour	320

SANGAREES

	Páginas
Cognac	321
Exposición	321
Gin	322
Oporto	322
Whisky	322

SLINGS

Absinthe (caliente)	323
Absinthe (frío)	323
Antiopía	324
Dupuy (caliente)	324
Escocés (caliente)	325
Gin	325
Jerez	325
Picadilly	326
Whisky (frío)	326

SMASHES

Cinzano	327
Gin	328
Kummel	328
New-York	329
Panchito	329
Fantasía-whisky	330

SOURS

Alfonso XIII	331
Brandy	332
Medford	332
Presidente	333
Gin	333

TODDYES

Absinthe (caliente)	335
Absinthe (frío)	335
Dewey	336
Gin (caliente)	336
Kummel	336
Napoleón (frío)	337
Sherry (frío)	337
Whisky (caliente)	337
Yarmouth	338

VARIOS

American-Ice-Cream	339
Amer-Picon-Granadina	339
American-Glory	339
Absinthe-Rickey	340
Aldo's-Cordial	340
Anís-Milk	340
Ast ngo-Pick	341
Aperitivo francés	341
Aldo's-Brace-Up	341
Aldo's-Reviver	342
Alta sociedad	342
Baltimore-Bracer	342
Baltimore-Coffee	343
Benedictino helado	343

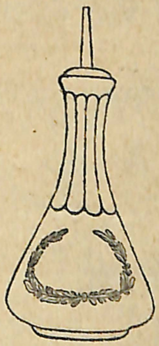
Páginas

Bermuda-Highballs 343
Bishop 344
Biters-Clove 344
Blanck-Jack 345
Black-Stripe 345
Bossom-Caresser 345
Bourbon-Highballs 346
Bourbon-Collins 346
Brandy-Collins 346
Brandy-Sanguer 347
Bristish-Caresse 347
Burdeos y Champagne... 347
Café helado........... 348
— con Kirsch 348
— con leche (sin leche) 348
Cake-Walk 349
Cardenal 349
Cáscara-Highballs 349
Cassis-Kirsch 350
Chambery-Fraysette 350
Cinzano-Chantarella 350
Cinzano-Cherisher 351
Casa larga de bebidas.... 351
Colombia-Skin 351
Colonial 352
Combinación.......... 352
Cosmopolita-Deligth 353
Criolla 353
Courvoisier 353
Dama blanca 354
Dama rosa 354
Doncella 354
Dubonnet-Kirsch 355
Eden 355
Excelsior 355
Eye-Opener........... 356
Eyes y Month Opener (ojos y boca abiertos).. 356
Famoso-Brace-Up 357
Fausto 357
Florodora 358
Flosh of Lighting (Eclair) 358
Forbidden-fruit 358
Fox-Trot 359
Frutas a lo turco....... 359
Germán-Silver 360
Ginebra-compuesta 360

Páginas

Gin-Collins 361
Ginebra-Highballs 361
Gin y leche 361
— y melaza 362
— y miel............ 362
— y naranja 362
— -Pick-me-Up 363
— -Rickey 363
— -Sanguer 363
Gold-Coast 364
Gourmet-aperitivo 364
Granja-señorita......... 364
Guajiro 365
Habana-Ice-Cream 365
Habana-silencio 365
Horse's-Neck 366
Hungarian-Bracer 366
Ice-Cream-soda 366
Irish-Highballs 367
Iris-Collins 367
Inglaterra-bonita 367
Kiss-Me-Quick 368
Kiss-my-Lips 368
King-of-Champagne 368
Kummel-helado 369
La bebida de mi nena.... 369
Lady-of--the-lake (señorita del lago) 369
Last-Drink (bebida última) 370
Leave-it-to-me (licencia para mí) 370
Leche-helada 371
Leche de madre 371
Loves-reviver (amor revivido)............... 372
Luxardo-Excelsior 372
Maiden's-Blush (doncella sonrojada) 372
Maiden's-Dream (sueño de doncella)......... 373
Maiden's-Prayen (oración de doncella)......... 373
Mady's-Blush 373
Magnolia 374
María-Cristina 374
Mariscal.............. 374

	Páginas
Mektub (fatalismo)	375
Menta helada	375
Micheis-Blush	375
Montón de Confort	376
Morning-Coll	376
Oración de pescador (fisherman's prayer)	377
Oriente	377
Pall-Mall-Highballs	378
Peach-Blou	378
Pernod con granadina ...	378
Peluche	379
Pick-me-Up (estomacal)..	379
Pick-me-Up de champagne	379
Pompier-Highballs	380
Port-Negus	380
Praisie-Oyster	381
Promotor	381
Ron-Collins............	382
Royal-Smile	382
Rubor de señorita	382
Rye-Collins	383
Salto supremo..........	383
Soul-Kiss	383
Soyer-Champagne	384
Stone-Fence	384
Strawberry-Ice-soda	384
Tom-Collins	385
Vermut a la americana ..	385
— achampanado ...	385
— curaçao	386
Whinter-Palace-Flambee.	386
— - — -Frappé .	386
— - — -Garden .	387
— - — -mimosa .	387
— - — -remember	388
— - — -Squasch .	388
— - — -Witer ...	389
Winnipeg-Squasch	389
White-Lion	390
Xantes-Or-Yellow	390
Ytrac	390
Zigomar	391
Zíngara	391
Zumárraga	391



CASA
H. PIDOUX

Conde de Peñalver, núm. 7.

MADRID

La primera casa en vinos finos y de bordeaux y Riojas y licores españoles y extranjeros.

VENTA AL POR MAYOR Y MENOR

Cognac "Otard Dupuy", "Gin Vaughan-Jonhes".

CHAMPAGNE

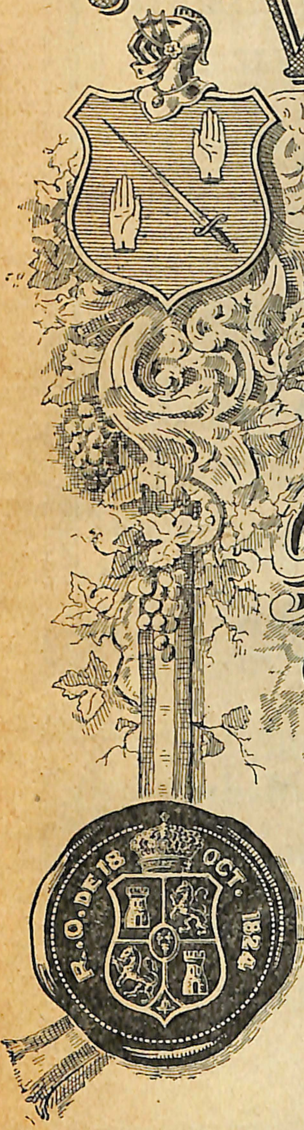
PIPER

DE FAMA
MUNDIAL

CASA

H. PIDOUX

Conde de Peñalver, 7
MADRID



VINOS
COÑAC
Y
CHAMPAN

Pedro Domecq

·XEREZ·

Casa fundada
en 1730.

EL REY DE
LOS WHISKYES
"WHITE LABEL"

EL WHISKY
DE LOS REYES
"WHITE LABEL"

DE LA CASA
John Dewar & Sons Ltd.
Perth (Scotland)

Representante para Madrid,
Barcelona y Valencia:
Francisco González Fernández
HOTEL FLORIDA
MADRID

OSBORNE Y COMPAÑÍA

Casa fundada en 1772

VINOS Y COGNAC

PUERTO DE SANTA MARIA

Marcas de vinos especiales

FINO COQUINERO
FINO DUCAL
SOLERA OSBORNE

Amontillado muy viejo EL CID

Marcas de cognacs especiales:

TRES OOO
EXTRA
MAGNO

GONZALEZ BYASS Y C.ª

JEREZ DE LA FRONTERA

VINOS

FINO GADITANO - VIÑA A. B.

TIO PEPE - NECTAR

SOLERA 1847

COÑACS

TRES COPAS - SOBERANO

E INSUPERABLE

CASAS Y BODEGAS EN

JEREZ, LONDRES, OPORTO, Y SANLUCAR

JOSÉ MARÍA SOLER

Sagasta, 17, 3.º--MADRID

Teléfono 30855